Шоколадные трещинки (19 июля 2014)

Так давно хотела их сделать. В очередной раз, когда сын попросил испечь печенье, решила точно буду их делать. Не пожалела ни секунды. Получились очень вкусными, в меру сладкими, с небольшой горчинкой, дополнительную сладость придает обсыпка сахарной пудрой. Если любите послаще советую добавить побольше сахара.
Очень насыщенный шоколадный вкус.
Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".
Несу к Полине **sunpolina** на ФМ "Печеньки на дачу".



Ингредиенты:
100 г темного шоколада
45 г сливочного масла
55 г коричневого сахара
2 яйца
110 г муки
2 ст.л. какао
0.5 ч.л. разрыхлителя
1 ч.л. ванильного сахара (я положила экстракт)
сахарная пудра для обваливания

Приготовление:
Шоколад и масло растопить на водяной бане.
Яйца взбить с сахаром. Добавить шоколадную смесь.
Всыпать муку, какао, разрыхлитель, добавить ванильный экстракт и щепотку соли.
Тесто убрать в холодильник на 2 часа для застывания.
Я убрала на 10 минут в морозилку, потом перемешала и оставила на 5 минут.
Скатать из теста небольшие шарики, обвалять их в сахарной пудре.

Выпекать в разогретой до 180С духовке 15-20 минут. Если видите, что сахарная пудра начала подтаивать, то можно вынуть противень, обсыпать ситечком еще раз сахарной пудрой и отправить допекаться.
Остудить. Приятного чаепития!



Комментарии (42)

elena_skvorcova 19 июля 2014 08:09

Какие интересные печенюшки. И делаются быстро. Спасибо за рецепт, Леночка.

eastflower 19 июля 2014 08:12

Ленчик, спасибо! Они, дествительно, быстро делаются. Вкусные очень. Буду рада, если понравятся.

irsenas 19 июля 2014 09:16

красавцы!!!

eastflower 19 июля 2014 21:42

Ирочка, спасибо!

para_gn0m0v 19 июля 2014 09:54

О, может, и я когда-нибудь на него решусь. Оно такое необычное!

eastflower 19 июля 2014 21:44

Оксаночка, очень рекомендую, особенно для любителей шоколада.

aranart 19 июля 2014 10:05

Всегда любила то, как выглядят эти трещинки)

eastflower 19 июля 2014 21:45

Меня они всегда привлекали, очень быстро делаются, а результат отличный.

olikerns 19 июля 2014 10:10

Обожаю эти трещинки!))

eastflower 19 июля 2014 21:45

И я теперь тоже.

frezig 19 июля 2014 10:13

Попробую сегодня сделать, только заменю сливочное масло кокосовым (мне нужно его утилизировать)))

eastflower 19 июля 2014 21:46

Буду рада, если понравятся. С кокосовым маслом должны получиться ароматными.

frezig 20 июля 2014 22:39

Сделала, все получилось… вкусные и супер шоколадные (я использовала черный шоколад). Только с кокосовым маслом немного протупила: у него же температура плавления +20, я же по рецепту засунула тесто в холодильник на 2 часа, но спустя час с трудом выковыривала его ложкой (по консистенции было как пластилин).

eastflower 20 июля 2014 22:42

Рада, что понравились. А про кокосовое масло спасибо. Я не знала, ни разу не проовала.

lanochka08 19 июля 2014 10:28

Красивенькие!!!У вас всегда дома печеньки или другая выпечка, да?

eastflower 19 июля 2014 21:47

Светочка, спасибо! Да, у меня практически всегда выпечка. Мелкая чаще всего, так как готовится быстро. Да, и детки любят погрызть печенюшки.

lanochka08 20 июля 2014 15:38

Молодец! А я редко пеку- потому что сама много ее ем)))) Так что не соблазняюсь)))

toychik 19 июля 2014 11:05

Пекла я их давно.Несколько лет назад.Нужно срочно повторить :) Спасибо :)))

eastflower 19 июля 2014 21:47

Леночка, нужно, нужно, они того стоят. Я точно буду печь еще.

nightwishk 19 июля 2014 11:35

Привет, а вот мои подобные печенюшкиhttp://moitort.com/orange-chocolad-pechenie/

eastflower 19 июля 2014 20:51

Классные! Ого, какие у тебя МЕГА шоколадные. Ты горький использовала, как тебе по вкусу, сильно горчинка чувствовалась?

nightwishk 19 июля 2014 23:52

Люблю я горький шоколад, мне очень нравится, народ вроде тоже хрумкал за обе щеки

manyasha_p 19 июля 2014 12:05

Какие хорошенькие!

eastflower 19 июля 2014 21:48

Мариночка, спасибо! А главное - быстры в приготовлении, да, и детей можно привлечь в катании шариков и обваливании в сахарной пудре.

mrs_home 19 июля 2014 15:08

Очень клевые печенья)) Не в первый раз встречаю их в ленте и всегда они такие идеальные)) Надо попробовать, может и у меня получится)))Они у тебя такие классные, Леночка!

eastflower 19 июля 2014 21:49

Анют, спасибо! У тебя все получится замечательно. Ты уже столько всего печешь. А печеньки знатные, для Ильи Николаевича - шокоголика :))

lily_rocha 19 июля 2014 17:31

Красивые получились печенюшки! Очень их мои детки любят, они частые гости на нашем столе:)

eastflower 19 июля 2014 21:49

Спасибо! Вот и моим так понравились. Теперь часто буду делать, быстро и просто, а вкусно-то как.

tania_bondarets 20 июля 2014 00:37

люблю это печенье)вкусно так)

sovenok_ksu 20 июля 2014 03:01

Симпатяги какие :)! Тоже пекла их, вкусные :). Хочу попробовать белый вариант, с миндалем.

zuzu38 20 июля 2014 08:40

Красота получилась!У меня только с четвертого раза получились.Потом выяснила , что все дело в муке.

vsetajnoejavnoe 20 июля 2014 10:15

буду делать! думала о них ещё на той неделе, а рецепт поленилась искать, спасибо, очень своевременно :)

vsetajnoejavnoe 23 июля 2014 16:36

хорошие прянички получились! спасибо, Лен!

eastflower 23 июля 2014 18:09

Викуль, спасибо!

flamebelle 20 июля 2014 13:55

А я тоже собираюсь их делать! Очень у тебя красиво получилось, Леночка!

monka_i_eda 21 июля 2014 03:27

очень хорошенькие!

eastflower 21 июля 2014 07:59

Сонечка, спасибо!

sunpolina 21 июля 2014 09:00

Ах, ну просто волшебные :))

eastflower 21 июля 2014 09:02

Полиночка, спасибо! Они такие вкусные, а делаются очень просто.

yaninamylliz 26 июля 2014 00:52

Слов нет - один эмоции. Положительные. :)

eastflower 26 июля 2014 01:35

Спасибо большое! У меня выросли крылья :))

yaninamylliz 26 июля 2014 01:37

После "Малифисенты" я только о крыльях и думаю! :))))))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

