Печенье Сабле (12 августа 2014)

Быстрое рассыпчатое печенье. Этот вариант без миндальной муки, похрустеть с молоком или чаем - милое дело. Деткам на радость.



Ингредиенты:
150 г муки
100 г холодного сливочного масла
50 г сахарной пудры
щепотка соли
1 желток

Приготовление:
Муку, сахарную пудру, соль и сливочное масло перетереть в крошку. Добавить желток, собрать тесто в шар.
Сплющить в лепешку, завернуть в пищевую пленку. Дать отдохнуть в холодильнике 1-2 часа. Раскатать толщиной 4 мм, вырезать фигурки. Выпекать при 170С 15 минут до легкого зарумянивания.
Приятного чаепития.

Комментарии (42)

> **katenka_bel** 12 августа 2014 20:26
> ох какой хороший рецепт! спасибо))

> **eastflower** 12 августа 2014 20:49
> Буду рада, если понравится :))

> **para_gn0m0v** 12 августа 2014 20:37
> Я бы и сама похрустела таким)

> **eastflower** 12 августа 2014 20:55
> Оксаночка, я бы тебя с таким удовольствием угостила

> **halynatykhoruk** 12 августа 2014 21:30
> Господи,какие сладкие мишутки!хочу такую вырубку...очень миленькие!

eastflower 12 августа 2014 21:45

Галенька, спасибо! Вот деткам прикупила, зимой будем с ними вместе делать печеньки, а пока они на великах с мужем гоняют, пока я пеку :)

halynatykhoruk 12 августа 2014 23:03

класснющие!вчера на каком-то китайском сайте по продаже всякой всячины видела похожие.у нас даже со свечкой таких не найдешь,блин.

eastflower 12 августа 2014 23:31

Слушай, попробуй заказать на китайском сайте. У меня друг все оттуда заказывает (больше по компьютерам), доставка бесплатная.

halynatykhoruk 12 августа 2014 23:59

да,я знаю,я уже там заказывала косметические кисточки.надо посмотреть что там у них есть а то как-то не удобно заказывать две вырубки.

vsetajnoejavnoe 12 августа 2014 21:30

ой какие у тебя формочки красивые есть! а покажи формочки, а?

eastflower 12 августа 2014 21:45

Викуль, спасибо! Хорошо, сфотографирую и выставлю :)

irsenas 12 августа 2014 21:34

просто и вкусно)

eastflower 12 августа 2014 21:45

Ирочка, это точно. Вот такие рецепты и спасают мам, а деток радуют.

julia_lemira 12 августа 2014 22:02

Здорово! Формы и формочки -моя нездоровая слабость) Мишка -прелесть!

eastflower 12 августа 2014 22:18

Юля, спасибо! Я вот тоже люблю всякие формочки и формы :)

manyakotic 12 августа 2014 22:04

Со спасибо у меня такие же формочки есть :) Очень хорошо принт отечатался, возьму рецепт на заметку, потому что у меня много разных принт форм для печенья и не всегда детали хорошо видны :)

eastflower 12 августа 2014 22:09

Марина, буду рада, если понравится тесто. Оно не расползается при выпечке. А формочки я прикупила, увидев твой пост :)

sago_cuisine 12 августа 2014 22:52

Лен, симпатичные какие!

eastflower 12 августа 2014 23:32

Светочка, спасибо! Решила своих мальчишек порадовать, с фигурками им больше нравится :)

sago_cuisine 13 августа 2014 08:37

ну да, дети же:) Хотя и взрослым тоже нравится:))

imungu 12 августа 2014 23:44

Замечательное печенье. Надо тоже такое сделать.

eastflower 12 августа 2014 23:47

Ирочка, спасибо! Надеюсь, тебе понравится.

mrs_home 12 августа 2014 23:47

Такие няшечки красивые))

eastflower 12 августа 2014 23:50

Спасибо! А главное - так быстро делаются.

lenkazhestyanka 13 августа 2014 00:13

Ой, хорошенькое какое :))

eastflower 13 августа 2014 00:22

Спасибо! Деткам нравится, буду рада, если твоим придутся по вкусу.

lenkazhestyanka 13 августа 2014 00:52

Сделаем-сделаем, мы недавно окунулись в мир быстрого печенья, пекли несладкое творожное, песочное и рубленное, дети были очарованы :)

tania_bondarets 13 августа 2014 00:42

а можно его в крошку блендером чик-чик?

tania_bondarets 13 августа 2014 15:43

руками сейчас жарко, масло тает)

eastflower 13 августа 2014 07:32

Конечно.

magdacook 13 августа 2014 01:33

какие красивые формы)

eastflower 13 августа 2014 08:07

Мариночка, я их купила, когда у Марины manyakotic пост увидела с печеньками с принтом.

sovenok_ksu 13 августа 2014 02:08

Ой, какая красота! Леночка, печенье потрясающее, само очарование, так хорошо отпечатался принт! Формочки… слов нет, кроме хочууу! :)))

eastflower 13 августа 2014 08:08

Ксюшенька, спасибо! Я их больше для деток брала, любят они всякие фигурки, ну, и зимой будем вместе делать. Сейчас им не до лепки :))

sunpolina 13 августа 2014 08:12

Ну какие хорошенькие!! Чудо :)

eastflower 13 августа 2014 08:52

Полиночка, спасибо!

kinda_cook 13 августа 2014 09:31

такие хорошенькие!

eastflower 13 августа 2014 13:41

Викуль, спасибо!

agro_al 13 августа 2014 11:49

а оно должно быть с миндальной?

eastflower 13 августа 2014 13:14

Оля. привет! Обычно кладут немного миндальной муки для вкуса. Но этот вариант и так хорош.

zuzu38 13 августа 2014 21:29

Какие красивые получились!Нежные на вид!

eastflower 13 августа 2014 22:25

Рузанночка, спасибо! Легкое в приготовлении, ну, и в поедании тоже :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

