Песочное кокосовое печенье (28 октября 2014)

Это еще один вариант кокосового печенья. В этом печенье нет яиц, жидкости. Поэтому оно просто тает во рту и очень рассыпчатое.



Ингредиенты:

25 г кукурузной муки

75 г пшеничной муки

25 г сахарной пудры

100 г мягкого сливочного масла

50 г кокосовой стружки

Приготовление:
Смешать 2 вида муки, сахарную пудру. Добавить масло, перетереть руками, собрать в тесто в шар. Скатать шарики. Обкатать в кокосовой стружке. Немного сплющить.
Выпекать в разогретой до 180С духовке 15 минут до золотистого состояния.

Комментарии (43)

> **irsenas** 28 октября 2014 08:55
> так просто и представляю, как вкусно!

> **eastflower** 28 октября 2014 21:37
> Ирочка, спасибо! Просто - это точно, я сейчас такие рецепты собираю и пробую.

> **aranart** 28 октября 2014 09:57
> Очень классное)

> **eastflower** 28 октября 2014 21:38
> Дарик, спасибо!

> **sunpolina** 28 октября 2014 10:11
> Чудесное :)

> **eastflower** 28 октября 2014 21:38
> Полиночка, спасибо!

> **lenkazhestyanka** 28 октября 2014 10:23
> У меня сегодня печеньковое настроение :))

eastflower 28 октября 2014 21:38

Ленчик, значит, твои домашние хрустят :))

sago_cuisine 28 октября 2014 11:36

Даже пушистенькое какое-то, как клубочек с пряжей:)

eastflower 28 октября 2014 21:39

Светочка, спасибо! Они мне этим и понравились, такие зимние и уютные что ли :)

sago_cuisine 28 октября 2014 22:46

да-да

magdacook 28 октября 2014 12:46

lovely!

eastflower 28 октября 2014 21:39

Мариночка, спасибо!

mrs_home 28 октября 2014 13:04

Клевые печеньки, Леночка!

eastflower 28 октября 2014 21:40

Анечка ,спасибо! С МК пока ни на что времени не хватает, такие быстрые вариант спасают :))

rusudan2 28 октября 2014 13:08

Лена выглядит изумительно!! повторю!

eastflower 28 октября 2014 21:40

Даночка, спасибо! Буду рада, если понравятся.

cookonline 28 октября 2014 16:02

Так все просто, обязательно нужно приготовить)

eastflower 28 октября 2014 21:41

Ириш, спасибо! Они быстрые - раз и готово, правда, хоп - и нет его :)

tania_bondarets 28 октября 2014 16:58

у нас стружка подорожала в 3 раза((я в шоке

eastflower 28 октября 2014 21:42

Танюшка, а чего она у вас подорожала? Санкции вроде у нас ввели - под эту шумиху цены сразу подскочили. Это у меня еще старые запасы стружки :)), а вот орехи так значительно увеличились.

tania_bondarets 28 октября 2014 22:14

Лена, у нас же доллар вырос в 2 раза, а это все привозное. и плюс перестраховуются, цены увеливают в несколько раз

eastflower 28 октября 2014 22:19

И у нас этот "американский рубль" растет :(

tania_bondarets 28 октября 2014 22:23

так отож(цены уже так выросли, что просто кошмар. заходишь в магазин и понимаешь, что уже и половины не купишь, что раньше(

eastflower 28 октября 2014 22:30

Это точно :((. Еще бы зарплату подняли :)

tania_bondarets 28 октября 2014 22:31

тут хоть бы то, что было, осталось

eastflower 28 октября 2014 22:32

это точно :)

manyakotic 28 октября 2014 17:01

Очень симпатичное, в закладки!

eastflower 28 октября 2014 21:42

Мариночка, спасибо! Буду рада, если тебе понравятся, у тебя уже большой опыт :)

lily_rocha 28 октября 2014 17:53

Очень нравится!я чего то пытаюсь твои рецепты печенюшек добавить в избранное не добавляется((((

eastflower 28 октября 2014 21:43

Юльчик, если честно, не знаю, что случилось. Может, ЖЖ глючит :)

olgavb_osa 28 октября 2014 18:21

Выглядит потрясающе!)

eastflower 28 октября 2014 20:26

Спасибо!

surrealnay 28 октября 2014 20:30

красота!!

eastflower 28 октября 2014 21:47

Спасибо, дорогая! Это так быстро, я такие рецепты сейчас очень ценю, выручают.

flamebelle 28 октября 2014 21:26

Делала похожее, но без кукурузной муки. Такое воздушное!

eastflower 28 октября 2014 21:47

Да, они прямо во рту таят! Жаль, довести куда-либо, наверное, будет сложно.

zykerka_zuki 29 октября 2014 22:29

какое красиво!! со стружкой как ёжики!

eastflower 30 октября 2014 23:40

Оксаночка, спасибо! Очень рассыпчатые, я такие люблю, только вот перевозить, наверное, их тяжело.

gold_tasha 30 октября 2014 23:31

"й5 минут" . это сколько минут?

eastflower 30 октября 2014 23:39

Спасибо, исправила - 15 минут.

gold_tasha 30 октября 2014 23:43

спасибо Вам, печенье понравилось и не хотелось бы ошибиться, а.то я могу и на 25 минут поставить)

eastflower 30 октября 2014 23:44

Все зависит от вашей духовки, ориентируйтесь на цвет, может, потребуется меньше времени, а может и больше.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

