Медовое печенье с лавандой (5 ноября 2014)

Очень вкусное пирожное с ароматом меда и лаванды. Готовится быстро, а получается очень рассыпчатым и ароматным. То, что надо холодным осенним днем.
Рецепт брала здесь.
Несу Лиле **liligorina** на ее ФМ "Шарики, ролики, линеечки".



Ингредиенты:

226 г сливочного масла

170 г меда

1 ч.л. ванильного экстракта

2 желтка

280 г муки

100 г кукурузной муки

1 ч.л. разрыхлителя

0.5 ч.л. соли

щепотка сухой лаванды (растереть между пальцами)

0.5 чашки фисташек

Приготовление:

Масло и мед растопить. Остудить. Добавить желтки и ванильный экстракт, размешать.
Смешать муку, кукурузную муку, соль, лаванду и разрыхлитель. Влить жидкие ингредиенты. Замесить тесто.
Охладить в холодильнике 30 минут.
Скатать шарики, обвалять их в порубленных фисташках.
Выпекать пир 180С 13-15 минут до золотистого цвета.
Приятного чаепития.

Комментарии (35)

> **psinix** 5 ноября 2014 19:44
> а какие они по консистенции получаются?

> **eastflower** 5 ноября 2014 21:48
> Получаются рассыпчатыми.

> **armushik** 5 ноября 2014 19:49
> Отличное печенье и фото!))Лаванда для меня мечта...ну нигде я не могу найти ее.((

> **eastflower** 5 ноября 2014 21:49
> Армине, спасибо! Да, уж у нас ее трудно достать. Я прошу друзей привозить.

> **agro_al** 5 ноября 2014 23:37
> Я могу прислать, у меня на клумбе росла)))Edited at 2014-11-05 06:38 pm (UTC)

> **irsenas** 5 ноября 2014 19:57
> отличное печенье!

> **eastflower** 5 ноября 2014 21:49
> Ирочка, спасибо!

mila_kanari 5 ноября 2014 20:21

Ох, ароматные должны быть!Люблю нежно лаванду, с ней выпечка получается особенной.

eastflower 5 ноября 2014 21:49

Людочка, спасибо! Да, очень ароматные, больше медом пахнут, но лаванда дает свой вкус.

flamebelle 5 ноября 2014 20:54

Какое сочетание роскошное! Очень изысканно!

eastflower 5 ноября 2014 21:50

Оксаночка, спасибо! Давно хотела их сделать, а сегодня рецепт попался, решила не откладывать :))

aranart 5 ноября 2014 21:02

Классное сочетание!

eastflower 5 ноября 2014 21:51

Дарик, спасибо! Мне понравилось, очень согревающее.

manyasha_p 5 ноября 2014 21:20

Какое чудесное печенье!

eastflower 5 ноября 2014 21:51

Мариночка, спасибо!

agro_al 5 ноября 2014 23:36

Ммии… с лавандой… А я почему то ждала морковной выпечки. И конечно, жду оценку на мою роспись печенья)))

eastflower 5 ноября 2014 23:51

Оленька, спасибо! Мои с морковью не едят, я сама к ней не особо хорошо отношусь в выпечке. Поэтому не пеку с ней. Роспись пошла смотреть.

agro_al 6 ноября 2014 00:31

А в прошлом году у нас на угощение разве не морковный кекс был? Или я что то путаю

eastflower 6 ноября 2014 00:32

Нет, скорее всего банановый, я с морковью ничего не пекла :((

agro_al 6 ноября 2014 00:39

Ну вот… уже пригрезилось… а лавандовый букет мой засушила? По назначению?)))

eastflower 6 ноября 2014 01:30

Спасибо за букетик, пока попадает в кадр как украшение, но скоро уже пойдет в дело :))

manyakotic 6 ноября 2014 00:15

Чудесно выглядит :)

eastflower 6 ноября 2014 00:21

Мариночка, спасибо! Они такие вкусные, мужу понравились (он печенье не особо жалует, но эти поел).

surrealnay 6 ноября 2014 01:33

Красота Ленчик!!!

eastflower 6 ноября 2014 08:42

Спасибо, Заремчик!

nattellla 6 ноября 2014 02:56

Замечательное печенье! А какие чудные чашечки…мечта прям :)

eastflower 6 ноября 2014 08:42

Наташенька, спасибо! Чашечка - это подарок :))

vsetajnoejavnoe 6 ноября 2014 12:28

фисташки так классно смотрятся!

eastflower 6 ноября 2014 13:23

Викуль, они еще так вкусно хрустят :))

vsetajnoejavnoe 6 ноября 2014 14:09

уж представляю! я сейчас с семечками подсолнечника сделала печеньки, тоже хрустят))

eastflower 6 ноября 2014 14:22

Да, это вкусно :)), не оторваться.

sunpolina 6 ноября 2014 15:15

Прелесть-прелесть-прелесть :)))

eastflower 6 ноября 2014 16:12

Полиночка, спасибо!

liligorina 6 ноября 2014 21:41

Наверное улетели за секунду? :)) Выглядят очаровательно!

eastflower 7 ноября 2014 02:13

Спасибо большое! Мы их поели, но как-то быстро они не улетели, очень уж сытные и сильно ароматные. В этом плане макарон быстрее улетают.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

