Линцеровское печенье (17 ноября 2014)

У меня сын любит печенье с джемом. Давно уже просил. Увидела у Дианы **daurica** в журнале и решила испечь, но все руки не доходили, пока Диана меня не спросила, испеклали я его. Ну, пинок дан, печенье сделано - дети счастливы. Спасибо вам за такие дружественные пинки, это меня хорошо активирует.
Несу печенье к Лена **margeriten26** на ее ФМ "Пан Марципан".


ena Tsoy
lower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.



Ингредиенты:
300 г муки
2 г разрыхлителя
50 г сахарной пудры
280 г холодного сливочного масла
3 шт вареных желтков
50 г миндальной муки
1 г соли

Желтки протереть через крупное сито. Добавить миндальную муку, соль, сахарную пудру и разрыхлитель.
Муку перетереть со сливочным маслом. Добавить остальные ингредиенты.
Замесить тесто. Охладить 2-3 часа, лучше ночь в холодильнике.

Раскатать тонко. Вырезать печенье, половину из полученных печенек сделать с отверстием.
Выпекать при 170С до румяного цвета 10-15 минут.

Джем из ягод:
400 г пюре без косточек красных ягод (малина, вишня, красная и черная смородина)
22 г яблочного пектина
100 г сахара

Пектин смешать с сахаром.
Пюре нагреть до 40С, всыпать сахар с пектином, размешать. Довести до кипения, проварить 2-3 минуты.
Охладить.
Намазать на половинку печений, накрыть второй печенькой.

Приятного чаепития!

Комментарии (44)

> **liligorina** 17 ноября 2014 00:04
> О какое прекрасное печенье!!! Сын старший у меня такое любит.))

> **eastflower** 17 ноября 2014 00:06
> Я сама люблю с джемом :)). Тесто очень нежное и рассыпчатое, на вареных желтках прямо тает во рту :))

> **liligorina** 17 ноября 2014 00:29
> Ты прям искушаешь…))) Надо напечь, пожалуй. К следующему приезду сына))

> **margeriten26** 17 ноября 2014 00:09
> Леночек, оно прекрасно! Особенно смайлики!Мои дети и муж тоже такое обожают)))
> Спасибо за замечательный вклад в наше общее дело!

eastflower 17 ноября 2014 00:12

Ленчик, спасибо! У тебя отличный ФМ.

margeriten26 17 ноября 2014 00:14

На неделе будут итоги.

arigos 17 ноября 2014 00:15

Красивые такие! Не верится, даже, что домашние)))

eastflower 17 ноября 2014 00:32

Спасибо! Тесто понравилось - очень рассыпчатое и нежное. Хотя, иногда и похрустеть хочется.

7chocolat 17 ноября 2014 00:27

Пинать Лену пинать))))))))))))

halynatykhoruk 17 ноября 2014 00:34

прекрасные печеньки.у меня есть вырубка для этих смайлов,надо вспомнить куда я ее засунула.

eastflower 17 ноября 2014 00:46

Буду рада, если рецепт пригодится :))

halynatykhoruk 17 ноября 2014 00:49

еще как пригодится-я зимой много печенья пеку.так что скоро воспроизведу.спасибо,Леночка!

irsenas 17 ноября 2014 00:38

какие классные!!

eastflower 17 ноября 2014 00:47

Ирочка, спасибо!

natavera15 17 ноября 2014 00:50

какие веселенькие печенья)думаю дети счастливы))

eastflower 17 ноября 2014 00:54

Наташенька, спасибо! Им эти смайлики больше всего понравились :))

aranart 17 ноября 2014 00:51

Очень симпатичное печенье)

eastflower 17 ноября 2014 00:54

Дарик, спасибо!

imungu 17 ноября 2014 00:53

Веселые сиайлики)) Но в классическом исполнении мне больше понравились))

eastflower 17 ноября 2014 00:54

Ирочка, спасибо! Смайлики деткам нравятся :)))

lily_rocha 17 ноября 2014 01:48

Какое замечательное печенье!

eastflower 17 ноября 2014 01:53

Спасибо большое!

orange_dahlia 17 ноября 2014 02:16

классные рожицы)))

eastflower 17 ноября 2014 11:40

точно, детям так нравятся, хотя и не только детям :))

tania_bondarets 17 ноября 2014 02:29

утром такое печенье еще и настроение на весь день задаст)

eastflower 17 ноября 2014 11:41

Танечка, как ты права - люблю с утра полакомиться сладким.

tania_bondarets 17 ноября 2014 13:58

и я)))

tastyak 17 ноября 2014 04:24

Какие веселые они у тебя, Леночка!

eastflower 17 ноября 2014 11:40

Спасибо. Настенька! Давно уже купила эту формочку - каждый раз радует :))

vsetajnoejavnoe 17 ноября 2014 10:09

чудесные, Леночка!

eastflower 17 ноября 2014 11:46

Викуль, спасибо!

sago_cuisine 17 ноября 2014 12:56

Я сама такое люблю! Вообще люблю печенье с джемом

sunpolina 17 ноября 2014 15:11

Какое необычное! Из варёных желтков! Получилось чудесно!

eastflower 17 ноября 2014 15:19

Полиночка, спасибо! Очень нежное и рассыпчатое тесто получается.

zalevchik 17 ноября 2014 16:41

Какие симпатюли! А тесто на вареных желтках, представляю, какое рассыпчатое! Я как-то пирог Линцеровский пекла, а вот печенье не пробовала.

eastflower 17 ноября 2014 18:50

Буду рада, если пригодится. Я всякое тесто люблю, и тающее во рту и хрустящее. Мне кажется, песочное тесто любое вкусное.

natapovarenok 17 ноября 2014 19:28

Леночка, прекрасное печенье!

eastflower 18 ноября 2014 04:44

Наташенька, спасибо!

para_gn0m0v 17 ноября 2014 19:45

Леночка, прекрасное печенье! Очень веселое и праздничное. Забрала к себе, спасибо!

eastflower 18 ноября 2014 04:44

Оксаночка, спасибо! Надеюсь, тебе понравится.

agro_al 18 ноября 2014 14:29

милашки какие) заставляют улыбнуться))

eastflower 18 ноября 2014 14:40

Катюшка, доброго дня :)), чтобы веселее было.

sdvoryanchikov 19 ноября 2014 00:03

весёлые печеньки :)

eastflower 19 ноября 2014 00:33

Ага, точно :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

