Творожное печенье с кунжутом (1 мая 2015)

Это очень быстро в приготовлении печенье. Кунжут придает ему изюминку и хрусткость. Рецепт взяла из инстаграма у Наташи @gornarosa



Творожное печенье
200 г творога
66 г сливочного масла
200 г муки
46 г сахара
1 крупное яйцо
0.5 ч.л. разрыхлителя
Кунжут

Яйца взбить с сахаром. Добавить сливочное масло, соль, перемешать. Добавить муку и творог. Сформировать шарики, верх окунуть в кунжут. Выпекать при 180С до золотистого цвета.
Приятного аппетита!

Комментарии (43)

> **agro_al** 30 апреля 2015 22:31
> Чудесные,Леночка!

> **eastflower** 30 апреля 2015 22:51
> Армине, спасибо! Быстрый вариант к чаю :))

> **irsenas** 30 апреля 2015 22:55
> о, беру на заметку)

> **eastflower** 30 апреля 2015 22:58
> Ирочка, буду рада, если пригодится.

> **lily_rocha** 30 апреля 2015 22:58
> о класс, целая гора творога есть замороженного,утащила, спасибо)

eastflower 30 апреля 2015 22:59

Юленька, на здоровье :))

olgavb_osa 30 апреля 2015 23:21

Какие пышненькие печенья получились!)

eastflower 1 мая 2015 11:52

Оленька, спасибо! Мне понравились и по вкусу и по быстроте - минут 10 и тесто в духовке. Да, и детки едят его хорошо. Сейчас творог вообще не едят, раньше хоть запеканки ели, а теперь - нет :(

aranart 30 апреля 2015 23:25

Привлекло сразу)

eastflower 1 мая 2015 11:52

Дарик, спасибо! Они очень быстрые и вкусные.

cedarusdeodora 30 апреля 2015 23:32

тащу к себе, обещаю когда-нибудь попробовать!

eastflower 1 мая 2015 11:53

Буду рада, если понравятся. Если творог есть, то делайте сразу - 10 минут и печеньки в духовке.

cedarusdeodora 1 мая 2015 14:28

кунжута нет!

polinaimp 1 мая 2015 00:24

Вкуснятина какая! Кунжут всегда придает что-то особое)))

eastflower 1 мая 2015 11:54

Полиночка, спасибо! Да, кунжут люблю, даже обычный салат с овощами по-другому звучит :)

electrolyte_14 1 мая 2015 09:19

То что нужно.А то у меня старшая творог не ест, а печеньки вместо хлеба.Спасибо.

eastflower 1 мая 2015 11:54

Спасибо! У меня таже история - только в печеньках едят. Надеюсь, понравится вашей дочурке.

lifetastesgreat 1 мая 2015 10:16

Леночка, рада тебя видеть! печенье очень симпатичное))))

eastflower 1 мая 2015 11:51

Анечка, спасибо! Прихожу в себя, сейчас дала себя передышку, пока выкладываю, что делала, но занимаюсь переводом и разбором рецептов (обычно на это время не хватало) :).

lanochka08 1 мая 2015 10:58

Пушистенькое такое да?

eastflower 1 мая 2015 11:55

Светочка, ага, ты права. А что самое лучшее, что творогом не пахнет и дети его едят. Перестали запеканку есть :((, уже давно не готовила.

lanochka08 1 мая 2015 15:33

и мои не жалуют запеканку..печенюшки попробовать им испечь что ли…

eastflower 1 мая 2015 23:04

Светочка, буду рада, если понравятся :)

lanochka08 3 мая 2015 14:14

Спасибо,Леночка- мальчикам (да и мне)))) печенье понравилось!!!http://lanochka08.livejournal.com/181304.html

eastflower 3 мая 2015 14:20

Оксаночка, очень рада, что понравились. Это хорошо, что главные критики оценили :))

lanochka08 3 мая 2015 18:48

Я Света) Да, это точно- для них же и готовим!

eastflower 3 мая 2015 18:50

Светочка, прости, пожалуйста, совсем замоталась :))

lanochka08 3 мая 2015 18:57

Ничего, бывает)

tania_bondarets 1 мая 2015 21:27

Лена, в закладке)

eastflower 2 мая 2015 00:18

Танечка, буду рада, если понравятся :)

tania_bondarets 2 мая 2015 11:59

уверена

sanvule 2 мая 2015 15:09

Очень вкусные! Вспомнила твоё угощение (маленькое печенье) сразу из духовки. Мы же его с мамой прямо по дороге и съели))

eastflower 2 мая 2015 16:18

Викуль, спасибо! Будешь рядом, заходи, угощу еще :))

anya_gal 4 мая 2015 09:12

Ням-Ням! Выглядит завлекательно. Только у нас с творогом всё непросто. А как ты думаешь, Лен, если творог который зернистый, а-ля сыр Домашний, через сито протереть, будет нормально? Он солоноватый…

eastflower 4 мая 2015 13:09

Анют, боюсь он очень уж крепкий, может, тогда взять творог со сливками или рикотту.

anya_gal 4 мая 2015 20:12

Ой, спасибо, Леночка, что напомнила про рикотту, с ней и сделаю. Я так сырники тут делаю, беру банку рикотты и выжимаю в нее лимон, получается как обычный творог :). С русским творогом напряженка, надо самим делать.

eastflower 4 мая 2015 20:34

Как я тебя понимаю. в Германии тоже на найти такой творог, как у нас.

agro_al 4 мая 2015 16:55

Чудесное печенье!

eastflower 4 мая 2015 17:08

Мариночка, спасибо!

sunpolina 4 мая 2015 21:55

Чудесные, Ленусь, присоединяюсь :)))

eastflower 4 мая 2015 22:03

Спасибо!

agro_al 5 мая 2015 08:52

ммм полностью на мой вкус!

eastflower 6 мая 2015 09:57

Катюшка, спасибо! Знаю, знаю, что ты любишь творожную выпечку.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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