Шоколадное печенье "Ругелах" (3 июня 2017)

Это очень быстрое печенье. У нас за окном похолодало, и хочется согреться чаем.

Вместо шоколадной пасты можно взять джем, орехи, корицу, сухофрукты.

Вместо сливочного сыра можно использовать жирную сметану (>20%).



Ингредиенты:

280 г муки

200 г сливочного масла

200 г сливочного сыра

3 ст.л. сахара

щепотка соли

шоколадная начинка: *80 г шоколада 70%*

100 г пралине с фундуком или 80 г фундучной пасты (можно взять Нутеллу)

Приготовление:

Смешать мягкое масло с мукой, сахаром и солью, добавить сливочный сыр, смешать до однородности.

Завернуть в пищевую пленку, сплющить. Охладить 2 часа.

Приготовить шоколадную начинку: растопить шоколад+ пралине (паста), размешать. Можно использовать готовую шоколадную пасту Нутелла.

Разделить тесто на 3 части. Пока раскатываете одну часть, остальные лежат в холодильнике.

Тесто раскатать в прямоугольник примерно 15х25 см, толщиной 3-4мм. Распределить равномерно начинку. Завернуть с длинного края рулет (должна получится длинная колбаска). Положить ее на доску и отправить в морозилку, пока раскатываете вторую порцию теста.

Когда рулет охладится. Перенести его на противень, застеленный пергаментом, и сделать надрезы шириной 2-2.5 см. До конца не прорезаем.

Так же поступаем с оставшимся тестом: раскатать, расределить начинку, охладить, надрезать. Все 3 рулета переложить на один противень.

Выпекать в разогрето до 175С 30 минут. Вынуть из духовки, до конца прорезать в теплом состоянии. Если хотите более хрустящее печенье, то можете отправить еще на 5-7 минут в духовку.

Охладить. Посыпать сахарной пудрой. Заварить чай и наслаждаться!

Приятного чаепития!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

