Печенье с арахисовой пастой (1 августа 2017)

Очень быстрое печенье без сахара. Правда, на любителя, так как добавлен мед - ищите свой вкус, если хотите поинтенсивнее, то мед берите яркий. Рецепт брала здесь, спасибо Андрею за такой быстрый и вкусный рецепт.



Ингредиенты:

150 г миндальной муки (можно смолоть любые другие орехи по вкусу)

1/4 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

100 г арахисовой пасты

120 г меда

30 г кунжута для обваливания

Приготовление:

Венчиком или лопаткой смешать все ингредиенты (кроеме кунжута) до однородности.

Скатать небольшие шарики, обвалять в кунжуте, выложить на противень, дном стакана расплющить печеньки.

Выпекать в разогретой до 170-180С 12-15 минут до хорошего зарумянивания.

Дать остыть, снять с противня.



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

