Печенье арахисовое (9 декабря 2018)

Вот, люблю печенье. А когда оно быстро готовиться - то вдвойне.

Ингредиенты:

100 г сливочного масла

110 г сахара

120 г арахисовой пасты

3 г разрыхлителя

100 г темного шоколада (если капли Калебо, то побольше) (можно шоколад заменить на изюм, сушеную клюкву, орехи)

Приготовление: Растереть масло с сахаром и яйцом, можно миксером, можно лопаткой. Добавить арахисовую пасту, размешать. Всыплать муку с разрыхлителем, шоколад, все размешать. Скатать руками шарики, положить на противень с пергаментом или на силиконовый коврик, немного сплющить. Выпекать в разогрето до 180С 15-20 минут. 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

