Печенье с шоколадом (4 апреля 2019)

А вы любите печенье? Я очень люблю. Люблю пробовать все время новое, но и к старым вариантам возвращаюсь. Правда, у нас в последнее время в качестве наполнения идет шоколад или клюква. Но больше любят шоколад, даже не против, если кладу горький :).

Печеньки эти готовила уже раза 3-4, понравились очень, и как-то быстро поедаются мальчуганами. Погода еще балует нас и весна в Санкт-Петербурге прям ощущается с каждым днем (я, конечно, держу в голове, что может все резко поменяться и холодный ветер вернет к реальности). Поэтому ребятня бежит во двор погонять мяч, ну, и милое дело -печеньки захватить, друзей угостить и себя подкрепить,
А мне главное масло заранее вытащить, чтобы успеть к их прогулке:).

Ингредиенты (примерно на 12 шт, но все зависит от того, сколько теста вы возьмете):
175 г муки
1/4 ч.л. разрыхлителя
115 г масла сливочного мягкого
120 г коричневого сахара (для любителей послаще - прибавляйте, я убавила)
1 крупное яйцо
150 г темного шоколада (можно положить 100 г орехов, сухофруктов)

Приготовление:

Смешать венчиком масло с сахаром, добавить яйцо, растереть. Всыпать муку и разрыхлитель, перемешать лопаткой, в конце добавить рубленый шоколад или шоколадные капли, размешать. Ложкой выложить печень на противень, оставляя достаточное между печеньками место, так как при выпечке печенье растечется. Выпекать при 175-180С 15-20 минут. Если хотите, чтобы серединка была помягче, пеките меньше, если хотите похрустеть- запекайте до уверенно-румяного цвета. Остудить, припрятать себе на чай и угощать родных :)).



Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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