Печенье мягкое с шоколадом (3 ноября 2021)

Когда хочется что-то сладкое - самое быстрое, это приготовить печенье.

Попробовала новый рецепт. Хороши с кофе, но лучше с холодным молоком.



Ингредиенты (на 3 противня):

230 г мягкого сливочного масла

200 г коричневого сахара

100 г мелкого обычного сахара

2 больших яйца

2 ч.л. ванильного экстракта

1 ч.л. соли

1 ч.л. разрыхлителя

345 г муки

250 г шоколада темного

Приготовление:

Мягкое масло смешать насадкой "лопатка" в миксере с сахарами до однородного состояния. Добавить по 1 яйца (комнатной температуры), хорошо вмешать. Добавить ванильный экстракт и соль. Всыпать муку и разрыхлитель. В конце всыпать темный шоколад 50% (можно и 70% - если любите меньше сахара). Смешать. Тесто отправить в холодильник на 2 часа.

Скатать шарики с помощью ложки для мороженого или руками (диаметр 4-5 см). Если хотите печенье потолще, оставьте в шариках, если хотите потоньше- сделайте их плоскими (можно стаканом сплющить или руками).

Разложить на расстоянии друг от друга.

Выпекать при 190С 15 минут до золотистого цвета. Сверху печенье будет хрустящим, внутри - мягким.

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