Кукис (5 августа 2023)

Всем здравствуйте!

Давно я не появлялась. Исправляюсь.Начинаем с простой и доступной выпечки - печений кукис.

Для этого печенья характерно иметь мягкую и чуть тянущуюся середину. Главное - не передержать в духовке, иначе они станут твердыми и очень хрустящими (хотя мне этот вариант нравится больше :)).

Ингредиенты:

160 г коричневого сахара

120 г мягкого сливочного масла

60 г яиц

220 г муки

4 г соды (для тех, кто чувствует ее в выпечке - погасить или заменить на разрыхлитель)

3 г соли

50 г темного шоколада (можно увеличить до 100 г)

50 г молочного шоколада (можно увеличить до 100 г)

Приготовление:

Смешать сахар с маслом до однородного состояния, добавить яйцо, перемешать. Всыпать муку с разрыхлителем или содой, солью. Перемешать. Добавить шоколад, перемешать.

Скатать шарики массой 40 г, немного сплющить. Охладить в холодильнике 30-60 минут.

Разогреть духовку до 175С, выпекать примерно 13-14 минут, но все зависит от духовки. Печенье должно быть по краям слегка золотистым, а середина - светлой. Будет казаться, что чуть-чуть не допекли, но все нормально - вынимайте.

Остудить.



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