

НЕВЕРОЯТНО ВКУСНОЕ ХРУСТЯЩЕЕ ПЕЧЕНЬЕ

Из дальнейшего количества ингредиентов получается 16 штук печенья.

Три ингредиента, которые требуются для приготовления теста:

- половина обычной пачки сливочного масла (90-100 г)
- 2 столовые ложки сметаны (в граммах, это где-то 60-70)
- 5 столовых ложек муки (где-то 150-160 г)

И ещё понадобится немного сахара на посыпку

Просеиваем в миску муку, и добавляем холодное сливочное масло, прямо из холодильника, нарезанное небольшими кусочками. Руками растираем в крошку, делаем это быстро, чтобы масло не успело подтаять. Добавляем сметану... Замешиваем очень мягкое, безумно приятное на ощупь тесто. Для удобства в работе, делим тесто на несколько равных частей. И, теперь, поочередно начинаем раскатывать каждый кусочек. Нужно раскатать в прямоугольный пласт... Сначала раскатываем скалкой, затем пальчиками растягиваем\поджимаем там, где нужно, стараясь придать прямоугольную форму. Тесто будет липнуть к поверхности стола, но, это даже хорошо... Теперь визуально на глаз делим раскатанный пласт на 4 части, и 3/4 части посыпав сахаром, тонким слоем. А затем начинаем скатывать жгутиком, как раз в ту сторону, которую оставили без сахара. И, как раз, благодаря тому, что тесто прилипло к поверхности, жгутик получается очень плотным и ровным. Сделанные жгутики (толщиной где-то в два пальца) ещё несколько прокатываем, чтобы шов хорошо склеился, а затем нарезаем «брусочками», где-то по 5 см. Теперь подготовленные «брусочки-печеньки» верхней стороной, там, где нет шва, обмакиваем в сахаре. Если их полностью обсыпать сахаром, при выпекании, сахар на нижней части начнёт таять, и соответственно будет гореть. Подготовленное печенье выкладываем на противень, застеленный пергаментной бумагой, сахарной стороной кверху... Выпекается печенье в духовке, на достаточно низкой температуре (160-170 градусов), около 40 минут. Если сделать температуру выше, печенье будет гореть. Бесподобно вкусное, хрустящее, не приторное!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА