



САМЫЕ ВКУСНЫЕ

ПЕЧЕНЬЯ И ПРЯНИКИ

— ДЛЯ НОВОГОДНЕГО СТОЛА —



Москва
2016

Содержание

• Датское печенье	4
• Медовое печенье (шведская кухня)	7
• Шведское рождественское печенье пеппаркоур	8
• Немецкие рождественские пряники лебкухен	11
• Черные русские пряники	12
• Заварные сахарные пряники	16
• Пряники медовые с ореховой начинкой	19
• Коржики со ржаной мукой	20
• Печенье с джемом и тестовой крошкой	23
• Коричное печенье с малиновым джемом	24

● Печенье с кукурузной мукой	27
● Кукурузные коржики с сыром чеддер	28
● Крумири (итальянская кухня)	31
● Сметанно-кукурузные коржики	32
● Медово-кунжутное печенье	35
● Снежинки	36
● Валентинки	39
● Смайлики	40
● Имбирно-медовое печенье	44
● Печенье с кардамоном	47
● Тыквенное печенье	48
● Пряничные человечки	51
● Печенье с крем-чизом	52
● Печенье миллионера	55
● Карамельное печенье	56
● Савоярди	59
● Берлинское печенье	60

Датское печенье

Из
необычной
муки!

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

350 г муки
.....
70 г картофельной муки
.....
150 г сахара
.....
180 г топленого масла
или **200 г** маргарина
.....
100 мл молока или
сметаны
.....
1 ч. л. соды
.....
1 ст. л. столового уксуса
.....
1/2 ч. л. ванильного
сахара
.....

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Размягченное масло или маргарин растереть добела с сахаром, добавить сметану или молоко и продолжать растирать до полного растворения сахара.
.....
- 2 Ввести соду, гашенную в уксусе или лимонном соке, хорошо перемешать, всыпать картофельную и пшеничную муку и быстро замесить густое, но не очень крутое тесто. Добавить ванильный сахар.
.....
- 3 Разделить тесто на несколько кусков и положить на 20–30 минут в холодильник.
.....
- 4 Из каждого охлажденного куска теста раскатать пласт (лепешку) толщиной 6–7 мм и с помощью формочек вырезать печенье.
.....
- 5 Положить печенье на сухой противень и выпекать в духовке при 180–200 °С 15–20 минут.
.....

Совет

Картофельную муку можно заменить рисовой или крахмалом.
Также можно размолоть в кофемолке картофель быстрого приготовления.



