

# Двухцветное песочное печенье

Признаюсь, что я – шоколадный мальчик (дядя) – люблю понимаете ли шоколад. От молочного, до горького. Поэтому двухцветное песочное печенье в его шоколадной части мгновенно поразило моё сердце и невероятных усилий стоило не съесть всё и сразу. Но я сдержался. А вам сдерживать себя не советую.



#пища #печенье

## Двухцветное песочное печенье. Ингредиенты:

Мука – 190 граммов

Разрыхлитель – 1/2 чайной ложки

Соль – 1/4 чайной ложки

Масло сливочное – 120 граммов

Сахар – 150 граммов

Яйцо – 1 штука

Экстракт ванили – 1 чайная ложка

Какао-порошок – 1 столовая ложка

Шоколад – 60 граммов



## **Двухцветное песочное печенье. Приготовление:**

Просеять муку, разрыхлитель и соль.

Взбить масло комнатной температуры с сахаром. Добавить яйцо и ванильный экстракт, перемешать до однородности.

Всыпать мучную смесь и перемешать. Разделить тесто на две части.

Положить шоколад небольшими кусочками и растопить его. Немного остудить и всыпать какао.

Добавить шоколад в одну часть теста, перемешать.

Раскатать тесто между двумя листами пергамента в прямоугольники.

Положить шоколадный пласт на белый и скатать в тугой рулет по

длинной стороне.

Завернуть рулет в плёнку и убрать в холодильник на три часа.

Нарезать рулет на кружки толщиной 7-8 миллиметров. Выложить на противень, застеленный пергаментом.

Выпекать в разогретой до 175 градусов по Цельсию духовке 10-15 минут.

Готовое печенье остудить пять минут на противне.

Рецепт найден в журнале "[Школа гастронома](#)".



[Орехово-клюквенное печенье](#). Грецкий орех и клюква. Такое вкусное сочетание. М-м-м-м, орехово-клюквенное печенье – мой безусловный фаворит для рабочих перекусов. Сушёная клюква теряет большую часть своей кислоты и приобретает изумительные нотки, не свойственные другим ягодам.

[Сырное печенье сырное с арахисом. Не сладкое](#). Печенька сладенькая – стереотип, который постепенно разрушается. Сырное печенье сырное с арахисом – несладкое, но не менее вкусное. Просто у него своё предназначение – не десертное, а

питательное. Аккуратнее как говорится с размером порции )))

[Суперпростое банановое печенье](#). «Быстро, мама быстро. Сюда», – кричит Великан. Значит совершается какое-то открытие. И здесь не до шедевров. Суперпростое банановое печенье сильно выручает. Рецепт настолько простой, что и папа справится. И это не шовинизм, а констатация факта. Пока мама открывает мир, папа вполне себе может...

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).