

# Клубнично-мятное печенье.

По мнению Принцессы в клубнично-мятное печенье нужно добавить побольше мяты. А на мой вкус печенки получились практически идеальными.



#пища #печенье #клубника #мята

## Клубнично-мятное печенье. Ингредиенты:

Мята – 20 граммов  
Клубника – 150 граммов  
Масло сливочное – 80 граммов  
Яйцо куриное – 1 штука  
Мука пшеничная – 170 граммов  
Разрыхлитель теста – 1 чайная ложка  
Сахар – 70 граммов  
Сахарная пудра – 1-2 столовые ложки



## Клубнично-мятное печенье. Приготовление:

Листья мяты поместить в чашу блендера вместе с сахаром. Взбить на высоких оборотах, чтобы получился мятный зеленый сахар. Пересыпать сахар в глубокую миску и добавить мягкое сливочное масло. Взбить миксером до пышного состояния. К полученному взбитому маслу добавить яйцо и снова взбить миксером минуты три.

Смешать муку с разрыхлителем и просеять в масляную массу. Хорошо перемешать лопаткой.

Клубнику вымыть, аккуратно просушить бумажным полотенцем и нарезать небольшими кубиками. Обвалять кубики клубники в муке. Очень бережно вмешать клубнику в тесто.

Скатать печенье размером с грецкий орех и выложить на противень, застеленный пекарской бумагой или кулинарным ковриком. Печенье можно слегка придавить чтобы придать ему приплюснутую форму.

Выпекать в заранее разогретой до 200 градусов по Цельсию духовке 15 минут.

Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

Рецепт найден здесь.



## **Ещё печенюку? Их есть у меня.**

Печенье Балалайка Как известный в узких кругах балалаечник повар Вова и печенье делает в форме балалайки. И со второй попытки всё получилось как надо.

Не опускайте руки и всё у нас получится!

Ароматное кунжутное печенье Лучше всего у Володи получается выпечка. Ну как тут похудеть Вот и в этот раз ароматное кунжутное печенье на диво хорошо пошло с зелёным цейлонским чаем.

Итальянское миндальное печенье Папе шашлык, тещё постное итальянское миндальное печенье. И не перепутать. А то случаи знаете ли разные бывают. Шутка. Потому что печенюки кушали все вместе – и постящиеся и “беременные солдаты в путешествии”.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Инстаграме, Телеграмме.