



"Воздушное" печенье или "Поцелуйчики" знакомо нам еще с советских времён. Воздушное печенье с орехами и кокосовой стружкой ничуть не меньше рассыпчатое и тает во рту, а не в руках... :) Готовится быстро, а съедается - как семечки.

**Ингредиенты:**

- 3 яичных белка
- 1 ст. сахара
- ванильный сахар
- орехи любые - 0,5 ст.
- кокосовая стружка

**Приготовление:**

Белки взбить в крепкую пену (чтобы масса не стекала с ложки). Добавить понемногу сахар, ванилин.

Орехи измельчить - можно на мясорубке, а можно более крупно оставить - так даже вкуснее.

В массу добавить кокосовую стружку - 2-3 ст.л. и орехи, аккуратно. чтобы не осели белки.

Массу выкладывать на противень, на пергаментную бумагу, смазанную сливочным маслом. Лучше - через кулинарный шприц с широкой насадкой или ложечкой, на крайний случай. Сверху печенье присыпать кокосовой стружкой и можно какао. Выпекать в духовке на медленном огне, нужно чтобы печенье, скорее, подсушилось, чем запеклось. Когда печенье перестанет липнуть к спичке, при прокалывании, - можно доставать из духовки. Готовое печенье не оседает после выпечки, рассыпчатое и сохраняет свою форму.

Готовое печенье можно "склеить" попарно, смазав кремом, например, масляным или сгущёнкой с маслом.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}