



Вкусное сахарное печенье с орехами из песочного теста в форме спирали.

### Ингредиенты:

- сливочное масло - 150 г
- мука - 300 г
- сахар - 150 г
- разрыхлитель - 2 ч.л.
- яичный желток - 2 шт.
- какао - 3 ч.л.
- ванилин
- орехи - по вкусу

### Приготовление:

Размягченное масло (комнатной температуры) взбить с сахаром до пышной массы, добавить желтки и ванилин. Муку просеять с разрыхлителем и добавить к масляной массе. Замесить тесто. Если тесто слишком крутое - добавить 1-2 ч.л. холодной воды. Разделить тесто на 2 части, в одну из них добавить какао.

Раскатать отдельно белое тесто, добавив к нему измельченные орехи,



и отделить шоколадное тесто.



Этим же тестом выложить на листе пергаментной бумаги слой теста толщиной 1 см. Для удобства можно использовать скалку.



Выложить нарезанный шоколадный рулет на пергамент и поместить в морозилку на 20-30 минут, чтобы рулет держал форму.



Затем рулет нарезать на колечки толщиной 1-1,5 см.



Выпекать на листе, покрытом пергаментной бумагой примерно 20 минут.



Готовые печенье выложить на пергамент, остудить.



Печенье можно украсить на спираль, готово!



Продолжение следует