



Потрескавшееся печенье, печенье с кракелюром или трещинками - у это лакомства несколько названий и рецептов. Этот - удачный, опробованный множество раз на собственном желудке. Одно из самых любимых.

Ингредиенты:

- поджаренный арахис - 2/3 ст.
- сахар - 1,5 ст.
- шоколад - 170 г
- мука - 2,5-3-3,5 ст.
- какао - 2 ст.л.
- разрыхлитель - 2 ч.л.
- соль - 0,5 ч.л.
- сливочное масло - 100 г
- яйца - 2 шт.
- молоко - 1/4 ст.
- сахарная пудра - 1 ст.
- ваниль

На самом деле количество муки зависит от консистенции теста. Если хочется, чтобы печенье четко держало форму и в итоге получились именно "шарики", то муки нужно больше, но тогда, на мой взгляд, печенье получается не таким вкусным, а больше напоминает пряники. Если муки добавить по рецепту и выпекать строго 15 минут - то печенье будет вкуснейшее, таять во рту, но четким "шариком" не будет, что нисколько его не портит.□

Приготовление:

Орехи измельчить в блендере или мясорубке.



Соединить муку, разрыхлитель, какао и соль.



Шоколад растопить на водяной бане.



Размягченное сливочное масло взбить с сахаром до пышной массы. Добавить яйца, орехи, ваниль и муку - постепенно, за несколько раз.



Влить молоко, шоколад.



Тщательно все размешать, накрыть пищевой пленкой и поместить в холодильник минимум на 3 часа (или на всю ночь).

Лист для выпечки покрыть пергаментной бумагой (смазывать не надо). Духовку разогреть.

1 ст.л. теста скатать в шарик, тщательно обвалить в сахарной пудре и т.д.



Размещать шарики на некотором расстоянии друг от друга (3-5 см).



Выпекать в предварительно разогретой духовке 12-15 минут, засекайте время!!! Не больше!!! Иначе затвердеют сильно. Печенье должно быть немного влажным внутри, как мягкий десерт.



Охладить потрескавшееся печенье пару минут на листе, а затем снять, остудить.
Вкуснейшее лакомство готово!



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipечka}{loadposition new}