



Песочное печенье с вареньем, сложенное попарно. Сверху печенье смазано взбитыми белками и присыпано грецкими орехами. Очень вкусно!

Ингредиенты:

для теста:

- мука - 500 г
- сахар - 1 ст.
- яичные желтки - 3 шт.
- сливочное масло - 200 г
- чуть соли
- ванильный сахар - 1 пакетик
- разрыхлитель (или сода) - 1 ч.л.

для начинки:

- варенье или повидло

для глазури:

- сахар - 2 ст.л.
- яичные белки - 3 шт.
- грецкие (или другие) орехи - 3-4 ст.л.

Приготовление:

Муку просеять с разрыхлителем и солью.



Добавить сливочное масло комнатной температуры - перетереть руками с мукой.

Добавить желтки (белки пойдут на глазурь), сахар и ванильный сахар.



Замесить тесто. Если тесто получается сильно рассыпчатое - добавить холодное молоко или воду. У меня получилось где-то 3 ст.л. молока. Тесто скатать в шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 30 минут.



Раскатать тесто толщиной 3-4 мм. Вырезать с помощью формочек или обычного стакана круглое печенье.



Второй раз варенье варю, среднее отверстие в будущее печенье вырезаю ножом. Можно это



Белки взбить в пену, постепенно добавляя сахар.



Орехи немного измельчить.



Противень застелить пергаментной бумагой, переложить на него будущее печенье.



Печенье с отверстиями внутри, смазать взбитыми белками



и посыпать орехами.



Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке при температуре 180 градусов



Самое главное печенье без отверстия вареньем, а сверху накрыть печеньем с орехами (с



Открываем банку варенья, орехами чваренье можно украсить и так!



Продолжение следует