



Печенье на огуречном рассоле

Вкусное постное печенье на огуречном рассоле удивит своим нежным вкусом и рассыпчатой текстурой. Идеальны к чаю или кофе.

1 Порция    Средне ● до 50 Мин.



Ингредиенты и способ приготовления:

Ингредиенты:

1 ч. л. Разрыхлитель теста Dr. Oetker
1 ч. л. Корица молотая Dr. Oetker
250 г Мука пшеничная
70 г Масло оливковое
100 г Огуречный рассол
70 г Сахар

- 1 Для приготовления теста для печенья, огуречный рассол процеживаем через марлю или мелкое сито. Возьмем 200 г мелкого сахарного песка. Одну столовую ложку сахара отложим, а остальной сахар всыпаем в процеженный рассол и размешаем венчиком до растворения.
- 2 5 столовых ложек рафинированного масла без запаха (оптимально использовать подсолнечное) добавим к рассолу с сахаром и хорошо перемешаем.
- 3 Пшеничную муку просеиваем, добавляем пакетик разрыхлителя Dr. Oetker, перемешаем мучную смесь и небольшими порциями начинаем вводить в рассол
- 4 Когда вся мука введена, замешиваем мягкое, гладкое тесто, месим на рабочей поверхности присыпанной мукой или в чаше с помощью миксера с насадкой "крюк".





- 5 Тесто раскатываем в прямоугольный пласт толщиной 7-8 мм (тоньше раскатывать не надо, чтобы печенье не трескалось во время выпечки) с помощью кондитерских вырубков или обычного стакана вырезаем печеньки. Противень застилаем пергаментной бумагой. Переносим печенья на противень.
- 6 Оставшийся сахар смешиваем с корицей Dr. Oetker, наносим сахарно-коричную смесь на каждое печенье.
- 7 Разогреваем духовку до 180 градусов. Ставим противень с печеньем на огуречном рассоле на среднюю полку духовки и выпекаем 15 минут до золотистого цвета. Готовое печенье снимаем с противня, перекладываем на блюдо, остужаем и подаем к столу. Приятного аппетита!

