



## Любимое печенье

Лучшие рецепты  
домашнего печенья.  
Новогоднее печенье -  
фото, видео

# Table of Contents

Приветствуем вас, дорогие читатели!	3
Быстрое песочное печенье. Рецепт с фото	4
Печенье из творожного теста	12
Арахисовое печенье - варианты	22
Печенье имбирное	26
Печенье «Бабочки»	28
Весёлые ёжики	33
Парижские тарталетки	39
Нежные слойки с Нутеллой	42
Печенье «Валентинки»	46
Печенье с маком	48
Новогоднее печенье	50

# Приветствуем вас, дорогие читатели!

В этом сборнике собраны популярные и самые простые рецепты домашнего печенья. Имея под рукой наши рецепты, вы сможете легко и просто сделать разные виды печенья и порадовать своих родных и гостей, затратив на это совсем немного усилий.

Печенье может стать дополнением и украшением любого стола, может быть подарком или приятным сувениром и даже украшением. Ведь это так здорово - украсить новогоднюю елку ярким, красивым, и вкусным новогодним печеньем!

Дерзайте и фантазируйте!

---

Приглашаем вас посетить наш сайт Вкусный рецепт - <http://vkusnyjrecept.ru/> - готовим дома вкусные, полезные блюда, изучаем кулинарию и основы здорового питания

Найдите нас в социальных сетях и подпишитесь на обновления:

В Одноклассниках - <http://www.odnoklassniki.ru/vkusnyjrecept>

В Фейсбуке - <https://www.facebook.com/vkusnyjrecept.ru>

В Твиттете - <https://twitter.com/vkusnyjrecept>

В контакте - <https://vk.com/vkrecept>

# Быстрое песочное печенье.

## Рецепт с фото



Базовый рецепт, как основа для творчества. Эта первая статья нашего сборника рецептов домашнего печенья написана очень подробно и иллюстрирована пошаговыми фото.

Это простое песочное печенье я люблю с детства. Его всегда пекла моя бабушка, когда ждала нас в гости по выходным. Поэтому выходные у меня до сих пор ассоциируются со вкусом этого нежного рассыпчатого печенья. Позже я научилась печь его сама (тем более что это проще простого), придумывала всякие добавки, новые формы. Затем мы с сыном вдвоем лепили из этого теста разные фигурки... И теперь довольно часто на моем столе появляется это бабушкино печенье — такое вкусное, сытное — и радует домашних и гостей.

Что понадобится:

Мука – 3 – 3,5 стакана

Сахар – 1 стакан

Масло или маргарин – 200 гр

Майонез – 1 пачка (170-200 гр.)

Яйцо – 1 шт.

Сода – 1 ч.л., погашенная кипятком или уксусом.

Соль – на кончике ножа

Это все – для основы. А для разнообразия — добавки по вашему вкусу – ванильный сахар, растертые орехи, изюм, лимонная цедра, имбирь и т.д. Для оформления готового печенья – помадки, глазури, присыпки, повидло, джемы и т.д., и т.п.

Приготовление быстрого песочного печенья

Муку перемешиваем с твердым (охлажденным в холодильнике) маслом. Масло или маргарин мелко режем ножом или измельчаем на крупной терке. Руками растираем до получения мелкой крошки.

В отдельной посуде смешиваем сахар, майонез, яйцо, соль до однородной массы и в последнюю очередь добавляем соду, предварительно погашенную уксусом (1 стол. ложка) или кипятком (примерно 2-3 стол. ложки. Гасить соду надо очень крутым кипятком).

Выливаем смесь в муку с маслом и быстро перемешиваем до однородного состояния ложкой. Тесто должно получиться нежидким, но и не очень крутым. Оно мягкое и рассыпчатое.

Если все сделать быстро в прохладном помещении и минимально касаться теста теплыми руками – тесто готово. В противном случае, если тесто сильно размягчилось во время вымешивания, желательно немного остудить его в холодильнике. Чем холоднее тесто, тем рассыпчатее и нежнее получится печенье.

Готовое тесто быстро раскатываем в пласт около 0,5 – 0,7 см, нарезаем стаканом или с помощью специальных формочек печенье, выкладываем на противень, ставим в горячую духовку. Противень смазывать и посыпать нечем не нужно.

В конце статьи выложены пошаговые фото.

Если тесто остудить в холодильнике пару часов – из него можно будет лепить разные фигурки. Только это тоже желательно делать не очень долго, пока тесто не растает от тепла рук, станет слишком

мягким и перестанет держать форму.

Можно от теста просто «отщеплять» кусочки величиной с грецкий орех и быстро скатывать шарики. Тогда печенье получится в виде пряничков.



По поводу ингредиентов:

В зависимости от ваших предпочтений вы легко можете заменять составляющие и экспериментировать с тестом.

Майонез можно заменить на сметану или даже кефир.

Масло использовать любое – сливочное, маргарины, свиной жир. Можно даже печь такое печенье на основе растительного масла.

Сода заменяется на любой разрыхлитель для теста или пекарский порошок.

Попробуйте муку заменить на цельнозерновую или добавить частично.

Конечно, вкус каждый раз будет разным, но мы ведь к этому и стремимся. Одним словом – базовый рецепт дает широкое поле для фантазии и экспериментов.

Готовое печенье можно склеить попарно повидлом, джемом,

шоколадным кремом и получить так любимые детьми «липки». Можно это тесто выпечь в виде тонких или не очень коржей, из которых получится отличный торт или пирог. Если это тесто положить в форму для выпекания или противень одним пластом (толщиной 1 – 1,5 см), а сверху разложить – фрукты или ягоды, получится отменный открытый песочный пирог (рецепт найдете здесь: <http://vkusnyjrecept.ru/byistryiy-pesochnyy-pirog-s-yablokami/>)

Пошаговые фото





Так выглядит мука, растертая с маслом в мелкую крошку



Соединяем сахар, майонез, яйцо, соль, соду (гашеную)



Вымешиваем тесто до однородной массы



Готовое печенье:



Приятного аппетита!

---

Больше рецептов на сайте Вкусный рецепт - <http://vkusnyjrecept.ru>

# Печенье из творожного теста



Быстрое печенье из слоеного творожного теста.  
Фото-рецепт

Это воздушное с нежным творожным вкусом печенье мы называем дома «Утренняя улыбка». Потому что готовлю я его обычно на завтрак выходного дня и, пока мои домашние уминают его за обе щеки, с их лиц не сходит довольная улыбка.

Готовится это печенье очень быстро, но тут есть одна маленькая хитрость – тесто для него я готовлю накануне вечером, т.к. оно должно постоять в холодильнике некоторое время. В тесте минимум ингредиентов и никаких сложностей, готовится быстро – максимум 5 минут.

Для теста понадобится:

Творог – 500 гр

Масло сливочное – 250 – 300 гр

Мука – 500 гр

Соль – ½ ч. ложки

Готовим тесто:

Творог перетираем с маслом (масло должно быть мягкое – комнатной температуры) до однородной массы и перемешиваем тщательно с мукой, в которую заранее добавляем соль. Вот и все – тесто готово.

Формируем из него колобок и ставим в холодильник на несколько часов. Можно его положить в закрытую посуду, полиэтиленовый пакет, завернуть в пищевую пленку... Как только тесто остынет и станет твердым – оно готово для работы.

Достаем тесто из холодильника и мастерим из него все, что пожелаем. Сладкие и несладкие слоечки с разными начинками и без начинки вообще. В любом случае это будет очень вкусно.

Противень или форму смазывать не нужно. Печенье ставим в горячую духовку (200 — 220 градусов), оно будет готово минут через 10-15, в зависимости от качеств вашей духовки.

Внизу статьи выложены пошаговые фото.

По поводу ингредиентов:

Творог должен быть без комочков. Жирность выбирайте сами по желанию и по вкусу.

Масло тоже можно заменить на любой другой твердый жир — маргарин, например. Моя бабушка творожное печенье делала на смальце – и это тоже было очень вкусно. Я даже долго не знала об этом, т.к. вкус смальца в печенье не чувствовался.

Примеры выпечки из быстрого слоеного творожного теста

Несладкое печенье:



1. Просто слойки, рогалики, бантики без начинки или чуть присоленные. Тесто раскатать (толщиной 0,5 см примерно, позже можете и с этим поэкспериментировать), нарезать кубиками, треугольниками, как хотите – и в духовку. Через 10-15 минут на столе у вас вкусное хрустящее печенье, которое можно намазывать сладкими или несладкими добавками – вареньем, шоколадным маслом, поливать сметаной или несладкими соусами на любой вкус.
2. Слойки с сыром. Тесто раскатать, разрезать на квадраты, положить тертый сыр (любой, какой нравится), свернуть по диагонали.
3. Слойки с ветчиной (кусочком или мелко порезанной), кусочками курицы с добавлением зелени и вообще со всем, что придумаете и любите.

Сладкое печенье:



1. Мини-рогалики с повидлом. Тесто раскатываю в трубочку, режу на кусочки и раскатываю каждый в виде овала или кружочком (как на вареники или чуть больше). Сверху повидло – не очень жидкое и скатать. Это самое любимое печенье у моих домашних. Можете готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

2. Цветочки с сахаром и повидлом. Это когда есть время и желание немного поиграться с выпечкой. Раскатать тесто, вырезать кружочки стаканом. На нижний кружок положить повидло, джем или намазать его желтком и посыпать сахаром. Сверху положить второй кружок, сделать по центру углубление пальцем для повидла джема или ягодки из варенья. Разрезать ножом лепестки. (Фото внизу статьи).

3. Придумайте сами – вариантов множество и начинок, и форм выпечки. Результат всегда один – очень вкусно!

Советы:

С таким тестом нужно работать очень быстро – у вас есть буквально несколько минут между тем, как тесто будет вынуто из холодильника и поставлено в духовку. Если возиться будете долго – тесто размякнет и потеряет пышность при выпечке. Поэтому не делайте сложные конструкции из теста, делайте самые простые и быстрые.

Это тесто, как и любое слоеное, не любит «мокрых» начинок, поэтому не стоит его делать со свежими ягодами и фруктами. Или попробуйте изменить пропорции – добавьте больше муки и раскатывайте

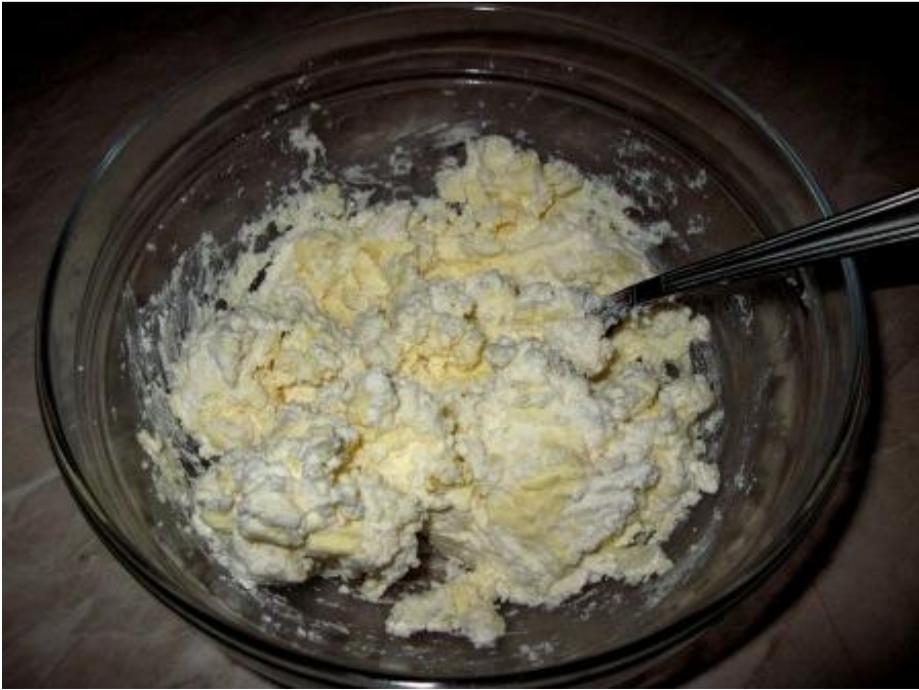
тоньше. Но это уже будет немного другое тесто.

Если нет пары часов для охлаждения теста, воспользуйтесь морозилкой: 10-15 минут и тесто готово к использованию.

Это тесто может храниться в холодильнике несколько дней (5-6 дней). Срок хранения зависит от творога. При этом с каждым днем оно не теряет своих качеств, а становится все воздушнее и вкуснее. Можно гораздо дольше держать его в морозилке. Но перед использованием размораживать его лучше на полке холодильника.

Пошаговые фото













Приятного аппетита!

---

Источник: "Готовим классно" - <http://gotovimklassno.ru>

# Арахисовое печенье - варианты



Если нужно быстро приготовить вкусный десерт к чаю, то очень кстати тут придется арахисовое печенье, рецепт которого легко модифицируется в ореховое печенье на основе любых любимых вами орехов.

Этот рецепт можно взять в качестве основы и идеи и экспериментировать с разными орехами, наполнителями и украшениями бесконечно.

Ингредиенты

Арахис – 1 стакан

Мука – 1,5 стакана

Масло – 100 гр.

Сахар – 0,5 стакана

Яйцо – 1 шт.

Сода – 0,5 чайной ложки, погашенной уксусом или кипятком

Соль — щепотка

## Приготовление арахисового печенья

Сахар растираем с яйцом и размягченным маслом до получения однородной массы. Немного солим и кладем в эту массу соду. Теперь добавляем 1 стакан муки и хорошо перемешиваем.

Арахис дробим мелко (в комбайне) или крупно (заворачиваем в тканевую салфетку и разбиваем молотком для мяса или любой тяжелой колотушкой) и добавляем в тесто. Снова перемешиваем тщательно. Если тесто жидковато – постепенно добавляем оставшиеся 0,5 стакана муки. Остальную муку отставляем – она пригодится для обваливания.

Тесто должно получиться рыхлое, мягкое. Лишняя мука ему не нужна – чем ее меньше, тем воздушнее печенье.

Ставим тесто на 20-30 минут в холодильник. Если времени мало – можно сразу приступать к формированию печенья.



Арахисовое печенье – быстро, просто, вкусно. Идеи и варианты

Противень можно не смазывать жиром и не застилать пергаментом – печенье не должно прилипнуть к форме. Но если вы не уверены в своей форме для выпекания, лучше подстраховаться – смазать или застелить.

Из теста формируем шарики величиной с крупный грецкий орех (здесь нам и пригодятся остатки муки), выкладываем на противень не очень тесно (печенье значительно увеличится в размере) и слегка придавливаем пальцами.

Выпекаем в заранее прогретой духовке 15 – 20 минут. Время зависит от величины печенюшек и свойств вашей духовки. В любом случае, выпекается печенье до зарумянивания, визуально хорошо видно, что печенье готово.

Теперь о деталях, идеях оформления и вариациях.

Я арахис не жарю предварительно и не чищу. Мне нравятся красивые крупные вкрапления орехов в печенье. Но вы можете и почистить, и поджарить слегка в духовке. Можно даже купить готовый жареный подсоленный арахис – с ним тоже получается вкусно, только соли добавлять в тесто не нужно. С мелко подробленными орехами тесто получается более однородным, без крупных вкраплений.

Масло традиционно в печенье кладется сливочное или маргарин пекарский. Но в последнее время я все чаще для выпечки (и сладкой, и несладкой) использую растительное масло (подсолнечное, кукурузное, оливковое) – в нем и холестерина меньше, и его меньше уходит на то же количество других ингредиентов – оно ведь жидкое. Опять же: меньше жира — здоровее пища. Тесто с растительным маслом можно использовать сразу после вымешивания, пропуская этап охлаждения в холодильнике. Смаlec тоже можете попробовать – его запах в выпечке, как правило, не чувствуется. Но эти все советы вы должны пропустить через свои предпочтения и вкус ваших близких.

Ореховые импровизации

Конечно же вы можете экспериментировать и с другими орехами – кешью, грецкими, да какими угодно. Все орехи полезны и по своему хороши, вкусны, ароматны.

Можете экспериментировать и с другими добавками – изюмом, например, ягодами и фруктами по сезону.

Оформление

Вообще-то печенье и так получается симпатичным и аппетитным на вид. Но вы вполне можете украшать его по своему вкусу, чтобы разнообразить и сделать более нарядным.

Как варианты:

- посыпьте сахарной пудрой,
- смажьте белой сахарной глазурью,
- покройте расплавленным шоколадом (особенно красиво выглядит печенье, если его частично (наполовину) обмакнуть в шоколад, а остальную часть оставить, как есть.
- смажьте нижнюю часть вареньем или повидлом и слепите печенье по двое,
- ваш вариант.

Экспериментируйте на здоровье!

Вкусно и красиво будет выглядеть на вашем столе ассорти из разных видов печенья. Для этого разделите заготовку для теста на части и в каждую добавьте свою ореховую составляющую или другие наполнители.



Приятного аппетита!

---

Больше рецептов на сайте "Вкусный рецепт": <http://vkusnyjrecept.ru>

# Печенье имбирное



Это ароматное и очень вкусное имбирное печенье приготовить совсем не сложно, и не долго.

Всегда приятно попить чаю со свежим печеньем, да ещё и в приятной компании.

Сегодня приятную компанию нам составит превосходный кулинар, интересный собеседник и замечательная женщина – Юлия Высоцкая. Именно по её рецепту мы и будем сегодня печь это вкусное имбирное печенье.

Итак, для приготовления имбирного печенья нам потребуются следующие продукты:

- Мука – 2 стакана
- Масло сливочное, размягчённое – 100 г
- Сахар – 1 стакан
- Яйцо – 1 шт.

— Имбирный корень, свежий – 1-2 шт. (небольших)

— Корица – молотая – 1 ч. л.

— Гвоздика – 5-6 шт.

— Разрыхлитель для теста – 1 ч. л.

Приготовление печенья имбирного

Сначала включите духовку. Для выпекания печенья потребуется  $t^{\circ} = 180^{\circ} \text{C}$ .

Очистите корень имбиря и натрите его на мелкой тёрке.

Разотрите в порошок зёрна гвоздики в ступке (или другим способом).

Просейте муку и смешайте её с разрыхлителем, измельчённой гвоздикой, молотой корицей и натёртым имбирём.

Размягчённое сливочное масло смешайте с сахаром и взбивайте добела.

Затем добавьте в масло яйцо, всыпьте муку и замесите тесто.

Выложите тесто на стол, присыпанный мукой, и раскатайте его.

Вырежьте из теста печенье желаемой формы.

Смазанный маслом противень присыпьте мукой и выложите на него печенье.

Выпекайте имбирное печенье в духовке при  $t^{\circ} = 180^{\circ} \text{C}$  до готовности, примерно минут 25-30.

Приятного аппетита!

---

Больше рецептов на сайте "Вкусный рецепт": <http://vkusnyjrecept.ru>

# Печенье «Бабочки»

Все в доме любят домашнее печенье моего приготовления, а потому я часто его готовлю и постоянно нахожусь в поиске новых рецептов и идей. Сегодня хочу поделиться совершенно замечательным рецептом печенья «Бабочки», идею которого нашла в интернете. Вкусное и красивое, это печенье станет настоящим украшением чайного стола и очень понравится ребятишкам. Хотя не помню, чтобы взрослые отказались от этих милых сказочных печенек.



Для приготовления печенья вы можете использовать ваш любимый рецепт песочного печенья, а можете воспользоваться описанным ниже. Хорошо заниматься приготовлением бабочек-печенек вместе с детьми. Для них это будет интересная и полезная игра.

Ингредиенты

Мука — 2 стакана

Крахмал — 1 стакан

Масло или маргарин (комнатной температуры) — 150 г

Ванильный сахар — 1 пакетик (или ванилин на кончике ножа)

Сахар или сахарная пудра — 1 стакан (или по вкусу)

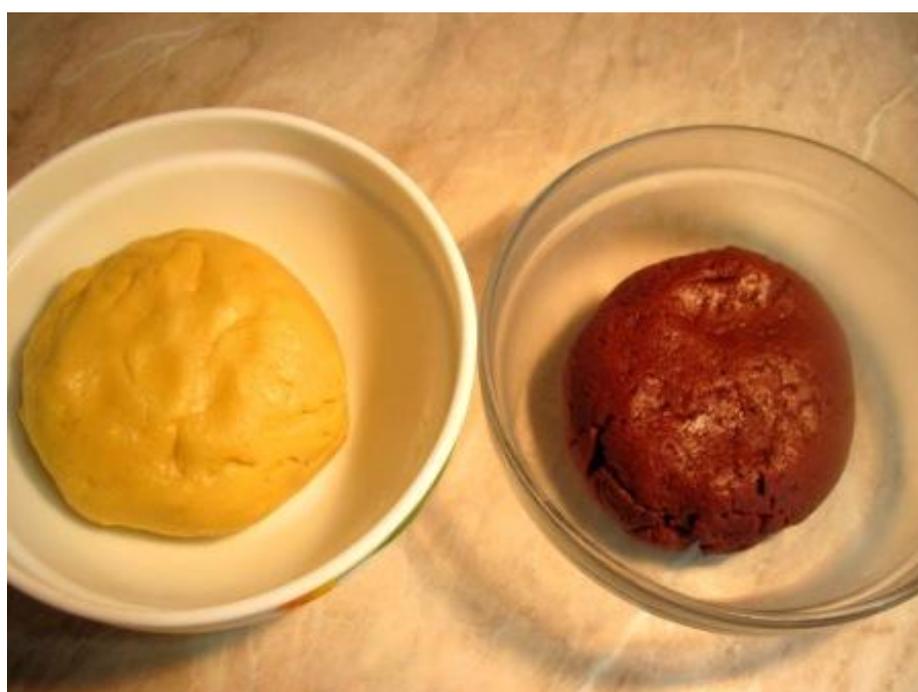
Яйцо — 1-2 шт.

Какао — 1,5 ст. ложки (или по желанию)

Разрыхлитель для теста — 1 ч. ложка (или сода — 1 ч. ложка без верха, погасить уксусом или лимонным соком)

Приготовление

1. Готовим песочное тесто . Все ингредиенты смешиваем, добавляя при необходимости немного муки или крахмала, если тесто покажется жидковатым.



2. Делим тесто на две части. В половину теста добавляем какао (1,5 ст. ложки или по вкусу). Ставим на полчаса в холодильник отдохнуть и немного затвердеть.

3. Раскатываем тонко (5 -6 мм) одинаковые лепешки. Накладываем светлое тесто на «шоколадное» и скатываем 2 рулета (смотрим фото).



4. Складываем рулетики «спинками», как на картинке, и слегка придавливаем.



5. Нарезаем полоски 5-10 мм толщиной и формируем бабочку пальцами, как показано на рисунке. Размер печенья определяем сами. Я делала и маленьких, и больших бабочек. Легче делать бабочек из крутого, плотного теста, но печенье из теста помягче больше нравится моим домашним. Правда, бабочки из него получаются не такими красивыми.



6. Выпекаем в духовке при температуре 160-180 градусов 10-15 минут до румяного цвета.

Можно посыпать печенье сахарной пудрой.



Приятного аппетита!

---

Больше рецептов на сайте Вкусный рецепт <http://vkusnyjrecept.ru>

# Весёлые ёжики



Весёлые ёжики — песочное печенье с шоколадом и орехами

Мне хочется поделиться с вами отличной идеей — рецептом приготовления песочного печенья «Ёжики». С ним придется чуть больше повозиться, чем с обычным печеньем, зато результат этих усилий несомненно стоит. Ёжики получаются очень забавные и вкусные. Детвора в восторге, да и взрослые будут довольны!

Ингредиенты

Масло сливочное — 1 пачка (200 г), размягченное (можно заменить на маргарин для выпечки)

Сахар — 3/4 стакана (или по вкусу)

Яйцо — 1 шт.

Ванильный сахар — 1 пакетик (или ванилин на кончике ножа)

Мука — 2 1/2 стакана

Порошок для выпечки — 1 ч.ложка (или 1/2 ч.ложки соды погасить 1 ст. ложкой уксуса или лимонного сока)

Соль — 1/4 чайной ложки

Шоколад — растопить

Грецкие орехи (или другие) — размельчить (для иголок)

Приготовление

Соединяем сливочное масло и сахар. Взбиваем, добавляя по очереди яйцо, ваниль, соль. Смешиваем муку с разрыхлителем, добавляем к взбитой смеси и хорошо перемешиваем. Тесто должно получиться довольно рыхлым, рассыпчатым.

Формируем печенье овальной формы. Удобно это делать, сжимая рассыпчатое тесто в ладони, чтобы получить более плотную структуру. Одну из сторон — будущий носик — нужно заострить. Выкладываем печенье на противень (маслом смазывать не нужно). Теперь нужно сформировать окончательно носик, слегка приплюснув кончик заготовки (как на фото).

Выпекаем в духовке при температуре 180-190 градусов 7-9 минут (время зависит от качества духовки). Печенье должно только слегка подрумяниться, не нужно выпекать до коричневого цвета — получится не очень вкусно. Остужаем печенье на решетке или в тарелке.

Растопим шоколад (я это делаю в микроволновке, но можно и на водяной бане).

Измельчим орехи. Можно воспользоваться комбайном, но измельчать не очень мелко. Я обычно заворачиваю орехи в полотенце и раздавливаю (дроблю) грецкие орехи скалкой. Если используете другие, более твердые орехи, их можно раздробить молотком для мяса, тоже завернув предварительно в полотенце.

Окунаем 3/4 верхней части печенья в шоколад и сразу обваливаем в ореховой крошке. Это самая трудная часть работы, т.к. печенье получается очень хрупким и легко рассыпается в руках.

Глазки «рисуем» шоколадом. Это можно сделать с помощью кондитерского шприца с мелкой насадкой, а можно в качестве кисточки использовать зубочистку или обычную спичку.

Совет

Если тесто получается уж очень рассыпчатым и вам трудно

сформировать фигурки ежиков, можно добавить немного сметаны или майонеза и тесто сразу станет более эластичным. Только добавляйте совсем немного, чтобы тесто не стало слишком мягким и ежики в духовке не потеряли форму.

Весь процесс приготовления можно увидеть в подробных фото.



)







Приятного аппетита!

---

Больше рецептов на сайте "Вкусный рецепт": <http://vkusnyjrecept.ru>

# Парижские тарталетки



Для того, чтобы приготовить изысканный и очень вкусный десерт, необходимо использовать четыре простых ингредиента и потратить около получаса времени. Создайте для своих гостей атмосферу парижского кафе, подав к чаю вкуснейшие слойки с фруктами и ягодами.

Научите готовить парижские тарталетки своих детей — ведь это очень просто. Пусть они почувствуют себя кулинарами и радуют вас и ваших гостей вкусными пирожными.

## Ингредиенты

Слоеное тесто готовое

Сахар

Сливочное масло

Свежие, мороженые, консервированные фрукты и ягоды

## Приготовление

Слоеное тесто разморозить до комнатной температуры, слегка раскатать (необязательно), разрезать на кусочки разной величины и формы. Выложить тесто на подготовленную форму для выпечки.

Свежие фрукты нарезать на дольки. Замороженные фрукты и ягоды разморозить. Свежие яблоки и персики можно сбрызнуть лимонным соком, посыпать (по желанию) корицей.

На каждый кусочек теста выложить фрукты и ягоды, посыпать сахаром и смазать сверху небольшим количеством растопленного масла с помощью кисточки.

Выпекайте тарталетки в заранее разогретой духовке при температуре 180 — 200 градусов около 20-ти минут. точное время зависит от качеств вашей духовки.

Украсьте пирожные сахарной пудрой (по желанию) и подавайте на стол.



Приятного аппетита!

---

Больше рецептов на сайте "Вкусный рецепт": <http://vkusnyjrecept.ru>

# Нежные слойки с Нутеллой



Нежные слойки с Нутеллой и зефиром - оригинальный десерт просто и быстро.

Приготовьте эти вкуснейшие слоечки для своих домашних и они разлетятся вмиг со стола, потому что настолько нежные и вкусные, что просто тают во рту.

Чтобы приготовить этот изысканный десерт, потребуется совсем немного времени и всего пять ингредиентов, а по вкусу это домашнее печенье легко может посоревноваться с самыми сложными пирожными.

Ингредиенты

Нутелла

Зефир

Слоеное тесто замороженное

Одно яйцо

Сахар

Приготовление

1. Размораживаем слоеное тесто, режем на квадраты.
2. Выкладываем на тесто Нутеллу и кусочки зефира (и уже хорошо выглядит. Не так ли?)



3. Складываем квадраты в треугольник и соединяем края с помощью вилки (надавливаем вилкой по краю печенья).



4. Слегка взбиваем яйцо, смазываем им тесто и посыпаем сверху сахаром.



5. Выпекаем в хорошо разогретой духовке 20-25 минут или пока наши слойки красиво подрумянятся (время зависит от свойств духовки).

6. Вынимаем слойки из духовки, даем остыть 5-10 минут и наслаждаемся!



Приятного аппетита!

Больше рецептов на сайте "Вкусный рецепт": <http://vkusnyjrecept.ru>

## Печенье «Валентинки»



Печенье «Валентинки» — вкусное и нежное, очень простое и быстрое в приготовлении. Можно приготовить и порадовать своих любимых и близких. Всем желаю любви и положительных эмоций.

Ингредиенты:

белок 1 штука

сливочного масла — 200 г

сахарная пудра — 75 г

соль — щепотка

ванильный сахар — 1 пакетик

мука — 200 г.

Приготовление:

Мягкое масло взбить с сахарной пудрой, ванилином, солью.

Добавить белок и снова хорошо взбить.

Вмешать муку, переложить готовое тесто в конверт и выложить печенье в форме сердечек на противень, устланный пекарской бумагой.

Выпекать при 180 градусах минут 15-20, печенье не должно быть

темного цвета.

Приятного аппетита!

---

Источник: "Готовим классно" - <http://gotovimklassno.ru>

# Печенье с маком



На приготовление этого вкусного печенья с маком вам потребуется совсем немного времени и усилий, зато оно понравится всем: и взрослым, и детям. Ведь это очень вкусно – выпить чаю или молока со сладким маковым печеньем!

А рецепт приготовления печенья с маком очень прост и незатейлив. Для этого вам потребуются

следующие ингредиенты:

- Мука – 2 стакана
- Мак протёртый – 1 столовая ложка
- Молоко –  $\frac{1}{2}$  стакана
- Яйцо – 1 шт.
- Масло сливочное растопленное – 1 ст. л.
- Мёд – 1 ст. л.
- Сода (или разрыхлитель для теста) –  $\frac{1}{2}$  ч. л.

Способ приготовления печенья с маком

Приготовьте тесто: смешайте яйца, муку и молоко, добавьте растопленное масло, мёд и мак (мак предварительно запарьте кипятком, а затем разотрите), всыпьте соду или разрыхлитель, и замесите тесто.

Готовое тесто раскатайте слоем, толщиной в 4 мм.

Нарежьте тесто на квадратики или вырежьте из него печенье при помощи формы.

Поверхность печенья наколите вилкой, чтобы оно не вздувалось при выпекании.

Духовку предварительно разогрейте до  $t^{\circ} = 200^{\circ} \text{C}$ .

Выложите печенье на смазанный жиром (или застеленный пекарской бумагой) противень и поставьте выпекаться в течение 20 минут.

Готовое печенье, пока ещё горячее, можно посыпать сверху маком, сахарной пудрой или сахаром – как вам больше нравится.

Приятного аппетита!

---

Больше рецептов на сайте "Вкусный рецепт": <http://vkusnyjrecept.ru>

# Новогоднее печенье



Новогоднее печенье. Идеи оформления, фото, видео

Подготовка к новогодним праздникам — одно из самых волнующих и увлекательных событий года. Поиск подарков, покупка елки, украшение дома, изготовление карнавальных костюмов и, конечно же, составление меню и приготовление блюд для новогоднего застолья.

Печенье — обязательный атрибут новогодних праздников. Красивое и вкусное, оно может быть и подарком, и угощением, и елочным украшением. На сайте [Вкусный рецепт](#) в рубрике [Печенье](#) вы найдете интересные рецепты приготовления печенья, среди которых и совсем простые, быстрые, экономичные и такие, которые покажутся интересными и опытными кулинарам. В рецептах вы найдете рецепты глазури, кремов, другие идеи для оформления печенья и полезные советы

Используйте украшения, сделанные своими руками или купленные в магазинах. Приготовьте сахарную глазурь — белую или подкрашенную кондитерскими красками, соком фруктов и овощей.

Например, желтый цвет получится при добавлении морковного сока, красный — свекольного. Используйте также разнообразные разноцветные посыпки, кремы, шоколад, кондитерский жемчуг, кокосовую стружку, готовые цветы для тортов и т.д. Сейчас в продаже можно найти массу интересных кондитерских украшений.

Не расстраивайтесь, если у вас нет специальных фигурных формочек — из песочного печенья легко можно нарезать или налепить разные фигурки. У вас обязательно получатся прикольные и уникальные елочки, снеговички, зверюшки, снежинки и др. Привлеките к созданию печенья детей и превратите этот процесс в интересную игру.



Если вы хотите повесить печенье на елку, то выберите рецепт сухого [песочного печенья](#) - оно не поломается и может дольше храниться. Каждое печенье можно обернуть пищевой пленкой. Тесто для такого печенья лучше сделать более тугое (это достигается добавлением муки и тщательным вымешиванием).

Специально к новогодним праздникам мы собрали большую коллекцию фото-идей оформления новогоднего печенья и составили из них фотофильм. Каждый найдет для себя интересную и подходящую идею. Смотрите, берите на заметку, включайте фантазию. Созданное своими руками новогоднее печенье может стать одним из главных украшений вашего дома и праздничного стола. Не пожалейте времени и порадуйте своих близких и друзей!

Фото-фильм можно посмотреть по ссылке:

<https://www.youtube.com/watch?v=P1j1ChIKOus>

Ниже предлагаем вам самые простые идеи для оформления новогоднего печенья, сделанных руками (без формочек) с использованием для украшения самых простых средств - расплавленного шоколада, сахарной глазури.









Приятного аппетита и веселых праздников!



---

Найдите нас в социальных сетях и подпишитесь на обновления:

В контакте: <https://vk.com/vkrecept>

В Одноклассниках - <http://www.odnoklassniki.ru/vkusnyjrecept>

В Фейсбуке - <https://www.facebook.com/vkusnyjrecept.ru>

В Твиттере - <https://twitter.com/vkusnyjrecept>

Приглашаем вас посетить сайт "Вкусный рецепт" -  
<http://vkusnyjrecept.ru> - готовим дома вкусные, полезные блюда,  
изучаем кулинарию и основы здорового питания