

ДИАМАНТ «ЭРЛ ГРЕЙ-ШОКОЛАД»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

ТЕСТО:

Пшеничная мука (на 100 гр. продукта 10-11 гр. белка) – 315 гр.

Сахарная пудра – 160 гр.

Сливочное масло жирностью 82% – 350 гр.

Желтки – 123 гр.

Миндальная мука – 105 гр.

Цедра лимона – 14 гр.

Соль – 7 гр.

Чай Эрл Грей – 10 гр.

Какао-порошок алкализованный – 40 гр.

Сахар тростниковый для обсыпки – 80 гр.

ВЫХОД: из указанного количества получается 110-115 печений.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ТЕСТО:

1. В деже миксера объединяем холодное сливочное масло, сахарную пудру, цедру лимона. Всё перемешиваем при помощи насадки весло до однородности.

2. Добавляем желтки комнатной температуры, перемешиваем.

3. В миске объединяем муку, миндальную муку и какао-порошок, соль, чай и перемешиваем при помощи

венчика.

4. Всыпаем сухие ингредиенты в дежу и перемешиваем.

5. Часть готового теста выкладываем на пищевую пленку и катаем колбаску диаметром 2,5-3 см. Убираем в холодильник на 3 часа.

6. Достаём тесто и обваливаем в сахаре (можно сбрызнуть водой и только потом обвалить).

7. Нарезаем ножом примерно по 1-1,5 см.

8. Выкладываем на пергаментную бумагу или силиконовый коврик на расстоянии 3 см друг от друга.

9. Отправляем выпекаться в заранее разогретый духовой шкаф при температуре 160°C режим «верх-низ».

10. Время выпекания 12-15 минут в зависимости от Вашего духового шкафа.

11. Готовое печенье остужаем при комнатной температуре.

СРОК ХРАНЕНИЯ В ПЛОТНО ЗАКРЫТОМ КОНТЕЙНЕРЕ:

1. В холодильнике (в контейнере) – 21 день

2. В морозильной камере – 2-3 месяца.

3. При комнатной температуре – 7 дней

ЭТОТ КОНТЕНТ КУПЛЕН НА САЙТЕ **SKLADCHIK.ORG**

ЧТО ТАКОЕ КЛУБ «СКЛАДЧИК»?



Платформа

Это платформа, где каждый день тысячи людей собираются вместе, чтобы общими усилиями находить, приобретать и изучать курсы интересные именно им.



Сообщество

Это сообщество из 500 000 людей, открывших для себя выгодный способ быть в тренде самых актуальных и получать ценные знания по минимальной цене.



Библиотека

Это крупнейшая библиотека инфопродуктов в которой можно найти практически любой курс или тренинг продававшийся за последние 10 лет, а также уникальные авторские инфопродукты, которые не получится найти больше нигде.



**ТЫ ЕЩЕ
НЕ В КЛУБЕ?**
**ПРИСОЕДИНЯЙСЯ
И НАЧИНАЙ ЭКОНОМИТЬ!**

