

Рецепт Королевского Печенья

Обязательно попросите кого-нибудь из взрослых помочь вам с духовкой.

* * * Ингредиенты: * * *

- 175 г сливочного масла,
- 90 г сахара,
- 210 г муки,
- 50 г кукурузной муки или манки,
- 150 г шоколада (горького, молочного или белого).



* * * Что нужно делать: * * *

- Разогрейте духовку до 170°.
- В большой миске для теста разотрите деревянной ложкой или взбейте миксером масло, пока оно не станет похожим на крем.





- Постепенно всыпайте сахар и продолжайте взбивать, чтобы масса стала пышной.



- Просейте обычную муку и кукурузную муку (или манку) и добавьте в полученную массу.



- Перемешайте и начинайте месить руками (убедитесь, что они у вас чистые и аккуратные), пока тесто не станет мягким. Слишком долго месить не надо, а то печенье получится жёстким.



- С помощью скалки раскатайте тесто на чистой гладкой поверхности на толщину примерно 1 см. Нарежьте тесто на палочки — их должно получиться примерно 12.





- Постелите на дно противня лист пекарской бумаги и аккуратно разложите на нём палочки.



- Выпекайте в духовке около 20 минут — до бледно-золотистого цвета.

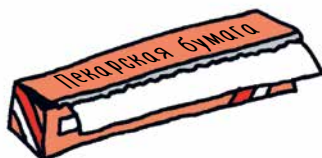
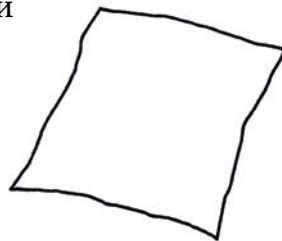


- Ненадолго оставьте палочки на противне, чтобы они немного остыли и затвердели, а потом переложите на решётку — остыть окончательно.



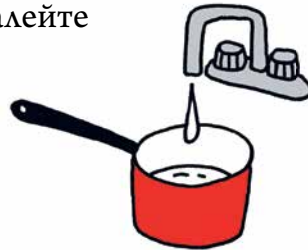
* * Чтобы печенье стало Королевским, * *
его нужно обмакнуть в шоколад:

- Вам понадобится лист пекарской бумаги — такого размера, чтобы все палочки свободно на нём уместились.





- В небольшую кастрюльку налейте немного воды (несколько сантиметров от дна).



- Разломайте шоколадку на квадратики и положите их в жаропрочную миску. Миску поставьте на кастрюльку. Дно миски не должно касаться воды, а то шоколад пригорит.



- Поставьте кастрюльку на слабый огонь и дождитесь, пока шоколад растопится.



- Окунайте каждую палочку печенья в шоколад и кладите на пекарскую бумагу, чтобы шоколад застыл.



Теперь печенье достойно короля (королевы, принца или принцессы)!