

Печенья



Время приготовления: 40 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (Около 25 печенья)

Для этого рецепта мы использовали:

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 500g 1 ст.л.
- желток 1
- коричневый сахар
- муки 400 г
- сахара 180 г
- Сахарная пудра
- сливочного масла 200 г
- сухих дрожжей 1 ч.л.
- Цедра 1 лимона
- яйцо 1



Приготовление

Сложно представить большой семейный итальянский обед без сладостей. Потому в наше пасхальное пеню мы включили рецепт печенья.

Готовим песочное тесто: смешиваем муку, разрыхлитель, сливочное масло, сахар, тертую цедру лимона. Добавьте яйцо, хорошо перемешайте. Должно получиться мягкое эластичное тесто. Оставьте его «отдохнуть» в холодильнике 20 минут. Раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм и вырежете печенье разной формы.

Разогрейте пассту с коричневым сахаром, чтобы получился карамельный соус. Декорируйте им печенье и выпекайте в духовке 20 минут при температуре 180 градусов.

- *Elena Laudicina*