

Шоколадное печенье

Вам понадобится

Пшеничная мука	200 г
Шоколадное масло	120 г
Коричневый сахар	100 г
Шоколад	50 г
Сахар	30 г
Куриные яйца	1 шт.
Ванильный сахар	1 г
Разрыхлитель	0,5 г
Соль	1 г

Приготовление

- 1 Шоколад порубить на мелкие кусочки. Шоколадное масло растопить и слегка охладить. В растопленное масло всыпать сахар, коричневый сахар и ванильный сахар. Взбить миксером до однородности. Добавить яйцо и снова взбить.
- 2 Частями всыпать просеянную с разрыхлителем и солью муку, каждый раз перемешивая тесто лопаткой до однородности. Вмешать в тесто шоколад. Миску с тестом затянуть пищевой пленкой и поставить на 30 минут в холодильник. Тесто разделить на кусочки по 35-40 г и скатать из них шарики. Выложить заготовки на застеленный пергаментом противень на расстоянии друг от друга.

3

Установить программу ПЕЧЕНЬЕ, температуру 180 °С, время приготовления 20 минут. За 15 минут до окончания приготовления установить противень с заготовками на средний уровень духовки. Готовое печенье оставить в остывающей духовке еще на 5 минут. Затем охладить на решетке.

Шоколадное печенье