

Печенье курабье

Вам понадобится

Сахарная пудра	100 г
Сливочное масло	200 г
Пшеничная мука	320 г
Яичные белки	2 г
Повидло (густое)	130 г

Приготовление

- 1 Сливочное масло размягчить при комнатной температуре. Соединить в чаше мягкое масло и сахарную пудру. Смешать их миксером. Затем добавить в чашу яичные белки. Перемешать все ингредиенты.
- 2 Муку просеять через сито. Подсыпать муку в чашу постепенно и замешивать тесто. Тесто поместить в силиконовый мешок с большой насадкой.
- 3 Противень для выпечки застелить пергаментом и выдавить по всей поверхности печенье. В центре сделать небольшие углубления и выложить в них немного густого повидла.
- 4 Установить программу ПЕЧЕНЬЕ, температуру 190 °С, время приготовления 25 минут. После окончания приготовления извлеките печенье из духовки и сразу снимите с противня, чтобы оно не подгорело.