

Морковное печенье

75–80 Мин.

Способ приготовления

1. Растопите сливочное масло в небольшом сотейнике на среднем огне. Готовьте, периодически помешивая, пока оно не приобретет янтарно-коричневый цвет и ореховый аромат. Переложите 90 г растопленного масла в большую миску, а оставшиеся 45 г отложите для крема.
2. В том же сотейнике обжарьте грецкие орехи в течение 2–3 минут до появления аромата. Отложите. Добавьте тертую морковь и готовьте на слабом огне, пока масса не уменьшится. Дайте остыть.
3. Добавьте весь сахар к растопленному маслу и взбейте до однородной массы. Добавьте яйцо и остывшую морковь.
4. В отдельной миске смешайте муку, пищевую соду, разрыхлитель, соль, корицу и имбирь. Добавьте к маслу и аккуратно перемешайте лопаткой. Добавьте грецкие орехи.
5. Накройте тесто и поставьте в холодильник на 30 минут.
6. Разогрейте духовку до 175 °C. Сформируйте печенье и выложите его на противень, застеленный пергаментной бумагой, оставляя между печеньем расстояние в 5 см. Выпекайте 10 минут, пока края не станут золотистыми. Дайте печенью полностью остыть.
7. Для крема взбейте сливочный сыр и отложенное растопленное масло до однородной массы. Постепенно добавьте сахарную пудру и ванильный сахар, перемешайте до кремообразного состояния.
8. Украсьте остывшее печенье кремом и посыпьте грецкими орехами. Приятного аппетита!

Ингредиенты 10 Порции

= Kotányi Produkte

Для теста:

170 г	Сливочное масло
85 г	Грецкие орехи
50 г	Тертая морковь
100 г	Тростниковый сахар
50 г	Белый сахар
1 шт.	Яйцо
160 г	Мука
0.5 ч.л.	Сода
0.5 ч.л.	Разрыхлитель теста
0.5 ч.л.	Корица молотая
0.5 ч.л.	Имбирь молотый
0.5 ч.л.	Соль морская

Для крема:

150 г	Сливочный сыр
90 г	Сахарная пудра
10 г	Ванильный сахар с натуральной ванилью