

Морквяне печиво

75–80 хв

Приготування

1. Розтопити масло в невеликій каструлі на середньому вогні. Готувати, періодично помішуючи, поки воно не стане коричневого кольору й не з'явиться горіховий аромат. Перелити 90 г підрум'яненого масла у велику миску, а решту 45 г залишити для глазурі.
2. У тій самій сковорідці підсмажити волоські горіхи 2–3 хвилини до появи аромату. Відкласти. Додати натерту моркву і готувати на слабкому вогні, поки її маса не зменшиться приблизно до 35 г. Дати охолонути.
3. До підрум'яненого масла додати коричневий і білий цукор, перемішати вінчиком. Додати яйце та підготовлену моркву.
4. В окремій мисці змішати борошно, соду, розпушувач, сіль, корицю та імбир. Додати до масляної суміші й обережно перемішати лопаткою. Вмішати горіхи.
5. Накрити тісто й поставити в холодильник на 30 хвилин.
6. Розігріти духовку до 175 °C. Сформувати печиво та викласти на деко, застелене пергаментом, залишаючи відстань близько 5 см між ними. Випікати 10 хвилин до золотистих країв. Дати повністю охолонути.
7. Для глазурі збити крем-сир і відкладене підрум'янене масло до однорідності. Поступово додати цукрову пудру та пудру з ваніллю Бурбон, перемішати до кремової текстури.
8. Прикрасити охолоджене печиво глазур'ю та посипати горіхами.

Інгредієнти 10 порц.

= Kotányi Produkte

170 г	Вершкового масла
85 г	Волоських горіхів, дрібно нарізаних (+ додатково для декору)
50 г	Моркви, натертої
100 г	Коричневого цукру
50 г	Білого цукру
1	Яйце (кімнатної температури)
160 г	Пшеничного борошна
0.5 ч.л.	Соди
0.5 ч.л.	Розпушувач для тіста
0.5 ч.л.	Кориця, мелена
0.5 ч.л.	Солі
	¼ ч. л. меленого імбиру

Для глазурі:

150 г	Крем-сиру (кімнатної температури)
100 г	Цукрової пудри
1 пакет	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон