



Рецепт рождественского печенья с глазурью со вкусом глентвейна

🕒 30—45 Мин. 🍷🍷🍷

Способ приготовления

Ингредиенты 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

Для печенья

240 г	Сливочное масло
150 г	Сахарная пудра
130 г	Фундук молотый
250 г	Мука полбяная
5 г	♦ Гвоздика целая
5 г	♦ Корица молотая
1 Щепотка	♦ Соль морская

Для глазури

150 г	Сахарная пудра
20 г	Красный сок (например, вишневый или виноградный)
1 Упаковка	♦ Приправа для глентвейна моментальная

- 1 Смешайте масло комнатной температуры с сахарной пудрой, фундуком и полбяной мукой. Добавьте корицу, молотую гвоздику и морскую соль Kotányi и замешайте тесто.
- 2 Поместите тесто в холодильник не менее чем на 1–2 часа.
- 3 Затем раскатайте тесто. Толщина пласта должна составлять примерно 3 мм. Вырежьте круглые печенья с помощью соответствующей формы (примерно 6 см в диаметре).
- 4 Разрежьте их пополам, выложите на противень и запекайте 7–8 минут при 180 °С в предварительно разогретой духовке. Дайте печенью остыть и подготовьте глазурь.
- 5 Просейте сахарную пудру через мелкое сито.
- 6 Растворите приправу для глентвейна Kotányi в соке, а затем добавьте сахарную пудру и размешайте до однородного состояния.
- 7 Если консистенция глазури вас не устраивает, при необходимости добавьте еще немного сахарной пудры или сока.
- 8 Для украшения печенья глазурью можно использовать ложку.

