

Пасхальные печенья

120—200 Мин.

Способ приготовления

1. Приготовьте апельсиновый джем: для этого очистите апельсины от кожуры и смешайте мякоть в кастрюле с апельсиновым соком и желирующим сахаром. Доведите до кипения и варите так еще 3 минуты, постоянно помешивая.
2. Добавьте куркуму и перемешайте. Готовый джем остудите и перелейте в стерильную посуду.
3. Для песочного теста смешайте муку, яйцо, масло (комнатной температуры), сахар, соль и кардамон. Хорошо перемешайте и уберите в холодильник на 30 минут.
4. Тонко раскатайте песочное тесто на присыпанной мукой поверхности. Для одного печенья вам надо два раза вырезать яйцо, а в одной половинке выдавить круглой формочкой середину.
5. Сырое печенье выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки, и выпекайте в духовке при 180°C около 10 минут. Затем дайте печенью остыть.
6. Намажьте сторону без дырочки апельсиновым джемом и накройте второй половиной с дырочкой посередине. Присыпьте сахарной пудрой готовые печенья.
   Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Для песочного теста

1 шт.	Яйцо
200 г	Сливочное масло
100 г	Сахар
Щепотка	Соль морская
1 ч. л.	Кардамон молотый

Для апельсинового варенья

500	Мякоть апельсинов (из ~8 апельсинов)
500 мл	Сок апельсиновый
500 г	Сахар желирующий 1:2
1 ч. л.	Куркума молотая
	Форма для выпечки в виде яйца
	Сахарная пудра для украшения