



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

