

Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

600 г	Мука
400 г	Мягкое сливочное масло
1 шт	Яйцо
2 шт.	Желтки
1 ч. л.	Соль морская
70 г	Мелко натертый пармезан
2 ст. л.	Молоко
3 ст. л.	Приправа Тоскана. Итальянская кухня

Пасхальные печенья «кролики»

40—45 Мин.

Способ приготовления

1. Для теста смешайте яйцо с двумя яичными желтками, мукой и мягким маслом. Оставьте тесто в холодильнике примерно на 20 минут.
2. Присыпьте рабочую поверхность мукой и раскатайте тесто толщиной 2-3 мм. Затем вырежьте печенья формочками. Застелите противень пергаментной бумагой и выложите на нее печенье на небольшом расстоянии друг от друга.
3. В миске смешайте натертый пармезан с приправой Тоскана. Итальянская кухня. Смажьте печенье тонким слоем молока, а затем посыпьте сыром с приправой. Выпекайте печенье в духовке около 10-12 минут, пока сыр не станет золотисто-коричневым, а печенье не будет готово. Приятного аппетита!