



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!

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

