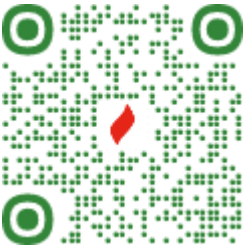




Інгредієнти 4 порц.

♦ = Kotányi Produkte

150 г	Пшеничного борошна
Дрібка	♦ Сіль морська йодована
75 г	Вершкового масла кімнатної температури
20 г	Цукру
1 ст.л.	Води
1 ч.л.	♦ Кориця, мелена
4 ч.л.	Червоного джему (полуничного, вишневого, зі смородини або малини)



Гарбузове печиво

🕒 — хв 🍷 🍷 🍷

Приготування

- 1 Покласти вершкове масло, цукор, сіль і корицю в миску та збивати на середній швидкості приблизно 3 хвилини до однорідності. Додати борошно й воду та швидко перемішати, доки інгредієнти не з'єднаються в тісто.
- 2 Перекласти тісто на робочу поверхню, сформувати диск, загорнути у харчову плівку та поставити в холодильник на 1 годину.
- 3 Розігріти духовку до 170 °C у режимі верхнього та нижнього нагрівання, без конвекції. Викласти охолоджене тісто на присипану борошном поверхню та розкачати до товщини 1 мм. Вирізати з паперу для випікання шаблон гарбуза, покласти його на тісто й вирізати 8 фігурок у формі гарбуза.
- 4 Викласти по 1 чайній ложці джему в центр 4 фігурок і рівномірно розподілити його. На решті 4 фігурок, без джему, вирізати очі, ніс і рот. Накрити ними гарбузики з джемом. Притиснути краї виделкою та перекласти печиво на деко, застелене папером для випікання.
- 5 Випікати 12–15 хвилин, доки печиво не набуде золотистого кольору. Перекласти готове печиво на решітку та залишити охолонути перед подаванням.