

Гарбузове печиво

— хв

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)

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.