

Печенье "Тающие моменты"

Рецепт печенья "Тающие моменты" я нашла в интернете. Вкус печенья поразил всю мою семью, название себя оправдывает) Печенье получается очень вкусное, нежное и просто тающее во рту. Попробуйте приготовить его и вы!



Ингредиенты

масло сливочное	230 г
сахарная пудра	100 г
мука пшеничная	350 г
крахмал	1-2 ст.л
ванилин	1/4 ч.л.

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



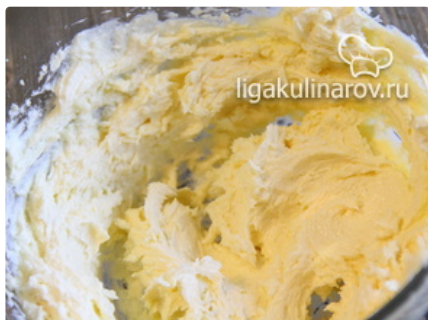
Подготовить продукты для приготовления печенья "Тающие моменты" по рецепту с фото.

2 Шаг 2



Сливочное масло предварительно размягчить при комнатной температуре. Размягченное масло соединить с сахарной пудрой. Можно использовать сахар мелкого помола.

3 Шаг 3



С помощью миксера взбить масло с сахарной пудрой до однородного и пышного состояния.

4 Шаг 4



Затем добавить ванилин. Ещё раз хорошо взбить.

5 Шаг 5



Затем добавить муку.

6 Шаг 6



С помощью миксера перемешать тесто.

7 Шаг 7



Далее добавить крахмал. Тесто должно получиться воздушное и нежное, при этом не сильно липнуть. Так как мука у всех разного качества, контролируйте консистенцию сами, можно добавить крахмала для более стойкой текстуры теста.

8 Шаг 8



Готовое тесто переложить в кондитерский мешок с фигурной насадкой. Можно просто выложить печенье с помощью ложки.

9 Шаг 9



Противень для выпекания застелить пергаментной бумагой. Отсадить печенье на противень в виде высоких цветочков. Во время выпечки печенье немного осядет, но форму не потеряет. Выпекать печенье в разогретой духовке, при 180 градусах примерно 20 минут.

10 Шаг 10



Готовое печенье будет лёгкого золотистого цвета. Печенье остудить на противне, а затем переложить на тарелку и подать к чаю. Приятного всем чаепития! Надеюсь, мой пошаговый рецепт печенья "Тающие моменты" с фото вам понравится!