Печенье с орехами и вялеными ягодами

На 100 грамм:
Калорийность: **451,38 ккал.**
Белки: **7,53 г.**
Жиры: **24,37 г.**
Углеводы: **49,8 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/pechene-s-orehami-i-vyalenymi-yagodami/

Ингредиенты:
- муки 340 г
- сливочного масла 180 г
- сахара 0,5 стак
- лимон
- ванильного экстракта 1 ч. л
- сушеной вишни 0,25 стак
- сушеной клюквы 0,25 стак
- изюма 0,25 стак
- тыквенных семечек 0,25 стак
- фисташек 0,25 стак
- кешью 0,25 стак

Приготовление:
Натереть цедру лимона на мелкой тёрке, отжать сок.
Сушеные ягоды и изюм нарезать на мелкие кусочки, орехи порубить.
Сливочное масло размягчить и взбить миксером с сахаром в легкий крем.
Добавить цедру и сок лимона, ванильный экстракт и повторно взбить.
Добавить муку, перемешать. Всыпать нарезанные ягоды, изюм, орехи и семечки тыквы.
Хорошо все перемешать и разделить на две части.
Рабочую поверхность присыпать мукой, из каждой части сформировать цилиндр диаметром 4 см, длиной 20, обернуть пищевой пленкой и отправить в холодильник на 2 часа.
Разогреть духовку на 175 градусов.
Нарезать тесто кружками 5-7 мм, противень застелить пекарской бумагой и выложить наши

печеньки.
Выпекать 10-12 минут, до золотистого цвета.