

Тающее во рту мучное печенье



На 100 грамм:
Калорийность: **444.37 ккал.**
Белки: **5.26 г.**
Жиры: **20.01 г.**
Углеводы: **60.51 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tayushee-vo-rtu-muchnoe-pechene/>

Печенье рассыпается едва, коснувшись языка

Ингредиенты:

- сливочное масло - 250 г (комнатной t)
- растительное масло (без запаха) - 1/3 ст
- ванильный сахар - 1 пачка (10 г)
- сах. пудра - 0,5 ст
- крахмал - 4 ст.л
- мука - 3,5 ст

Приготовление:

В миску кладем сливочное масло комнатной температуры сахарную пудру и растительное масло.

Взбиваем все хорошо миксером.

Добавляем крахмал, перемешиваем миксером

Добавляем стакан муки, перемешиваем миксером

Потом добавляем еще стакан муки, но уже перемешиваем ложкой, т.к. миксер не потянет.

Высыпаем на стол 1 стакан муки и выкладываем тесто

Вымешиваем руками до однородного состояния. Добавляем последние пол стакана муки.

И вымешиваем. Вот такое тесто получается.

Делим тесто на 3 части. Каждую часть раскатать в колбаску, и разрезать ножом на кусочки

Выложить кусочки теста на противень, застеленный пергаментом. Печь при 150С до зарумянивания (от 30 до 60 минут, зависит от духовки)

Печенье уже можно есть и в таком виде, если кто не любит сахарную пудру. Ну а кто любит, обваливаем печенье в сахарной пудре. Печенье лучше обсыпать пудрой, пока оно горячее.

