

Шоколадное печенье с грецкими орехами и суфле

Добавил(а) Оля

24.06.10 04:07 - Последнее обновление 24.06.10 04:45



Продукты для рецепта

- Мука – 300 гр.
- Сахар – 150г.,
- Масло или маргарин– 200г.
- Грецкие орехи – 250гр.

Шоколадное печенье с грецкими орехами и суфле

Добавил(а) Оля

24.06.10 04:07 - Последнее обновление 24.06.10 04:45

- Яйцо – 3 шт., Какао - 4 ст.л.
- Разрыхлитель теста - 1 ч.л.
- Желатин - 1 пачка, Лимонная кислота - 1/4 ч.л.



Замешиваем тесто.

Смешиваем мягкое масло, сахар, разрыхлитель.



Замешиваем тесто.

Шоколадное печенье с грецкими орехами и суфле

Добавил(а) Оля

24.06.10 04:07 - Последнее обновление 24.06.10 04:45

Добавляем какао и хорошо взбиваем миксером.



Замешиваем тесто.

Желтки отделяем от белков.

Добавляем желтки в тесто и еще взбиваем.



Орехи.

Шоколадное печенье с грецкими орехами и суфле

Добавил(а) Оля

24.06.10 04:07 - Последнее обновление 24.06.10 04:45

Грецкие орехи измельчаем.

Я положила орехи в пакет и раскатала скалкой.

Орехи равномерно измельчились на небольшие кусочки.



Замешиваем тесто.

Добавляем орехи в тесто и перемешиваем.

Шоколадное печенье с грецкими орехами и суфле

Добавил(а) Оля

24.06.10 04:07 - Последнее обновление 24.06.10 04:45



Замешиваем тесто.

Выкладываем муку, замешиваем тесто.



Шоколадное печенье с грецкими орехами и суфле.

Формируем печенье и выкладываем на противень, застеленный фольгой или бумагой для выпечки.

Шоколадное печенье с грецкими орехами и суфле

Добавил(а) Оля

24.06.10 04:07 - Последнее обновление 24.06.10 04:45



Шоколадное печенье.

Выпекаем печенье в разогретой до 160 градусов духовке 15-20 минут.

Остужаем готовое печенье и снимаем с противня.



Суфле.

Белки взбиваем с сахаром [подробней рецепт приготовления суфле \(фото\)](#)).

Шоколадное печенье с грецкими орехами и суфле

Добавил(а) Оля

24.06.10 04:07 - Последнее обновление 24.06.10 04:45

Выкладываем суфле ложкой или при помощи кондитерского шприца на пищевую пленку и ставим



Шоколадное печенье с грецкими орехами и суфле.

Готовое суфле и печенье соединяем.

Посыпаем сахарной пудрой.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}