

Апельсиновое печенье с шоколадной крошкой

Ингредиенты

- Масло - теплое мягкое 125 г
- Коричневый сахар - 175 г
(можно и обычный)
- Мука - 225 г
- Разрыхлитель - 2 ч.л
- Темный шоколад - (от 60%)
75 г, мелко порубить
- Цедра апельсина - 2 шт
- Сок - апельсиновый 3-4 ст.л
(можно отжать из апельсинов)



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Духовку разогреваем до 180 С.

2

Масло перемешиваем с сахаром.

3

Муку просеиваем с разрыхлителем и добавляем всю сразу в тесто. Вымешиваем до состояния комочков.

4

Добавляем цедру апельсина, рубленый шоколад и сначала 3 ст. л. апельсинового сока. Замешиваем упругое тесто и формируем руками печеньки, диаметром 3-4 см, высотой не больше 1 см. Выкладываем на противень на небольшом расстоянии друг от друга и выпекаем 18-20 минут. Печенью дать полностью остыть.

Приятного вам аппетита :)