

Что сказать - необычно и вкусно. По форме это скорее пирог, разрезанный на кусочки)))) Ну да ладно, пусть будет печенье. Пряное и ароматное, мягкое и вкусное печенье с шоколадом, имбирём и арахисом. Пробуйте, думаю вам тоже понравится. Приготовление простое, разве что арахис нужно предварительно подготовить.



Рецепт печенья с шоколадом, имбирем и арахисом

масло сливочное - 100 г

плитка шоколада (без наполнителей) - 1 шт.

яйцо куриное - 3 шт.

сахарный песок - 2/3 ст.

арахис - чуть меньше 100 г

молотый сушеный имбирь - 2 ч. ложки

мука пшеничная - 2/3 ст.

Шоколадное печенье - фото

Шоколад соединила со сливочным маслом. Для этого порезала/поломала оба ингредиента и растопила на водяной бане. Говорят, что можно делать это и в микроволновой печи, но здесь нужно быть осторожной - слишком быстро в ней всё может перегреться. Полученную смесь убрала в сторонку до остывания.



Разбила яйца в специальный стакан, всыпала сахар и взбила до пены. Кстати, сахар можно перемешать с яйцами заранее и оставить на некоторое время - тогда при взбивании сахар полностью растворится в яйцах.



Если в это время ваш растопленный шоколад уже остыл, тогда можно соединить его со взбитыми яйцами.



Арахис, как я и говорила, можно подготовить заранее - существенно сократится время приготовления этого шоколадного печенья. Сырой арахис нужно обжарить на сухой сковороде до приятного цвета. Его нужно постоянно помешивать, иначе его бока быстро пригорают. Теперь надо очистить от шелухи - но это быстро делается. И только теперь орешки нужно измельчить. Я перемалывала через мясорубку, так как погружной блендер отказался эту работу выполнять)))



Теперь соединяю тесто: яично-шоколадная смесь, немного пшеничной муки, измельченный арахис и пару чайных ложек молотого имбиря.



Форму для выпечки смазала подсолнечным маслом, можно еще мукой припорошить. Вылила тесто. Красивое такое, насыщенное.



Выпекала в разогретой до 180 градусов духовке 25 минут. Разрезать получившийся пирог на квадратные печенья лучше сразу - в форме. А после остывания уже можно вынимать их, раскладывать на блюде и украшать сахарной пудрой. Знаете какие ароматы на вашей кухне будут витать! В общем, приятного аппетита вашей дружной компании.



Copyright © by [Бирмама](#)
Копирование материалов запрещено