ПЕЧЕНЬЕ С ПАРМЕЗАНОМ И СЫР НА ДЕСЕРТ

Почему печенье для нас – это обязательно десерт, к чаю. А если сыр, то многие из нас готовы видеть его только в компании с колбасой и на бутерброде, а если его и окружили медом и орехами, то непременно подают как закуску! А вот во Франции сыр едят на десерт!

Сегодня будем экспериментировать, поменяем местами закуску и десерт!

Понадобится:

Для печенья «на закуску»:

Мука — 250 граммов

Разрыхлитель по инструкции.

Сливочное масло — 125 граммов

Пармезан — 50 граммов

Яйцо — 1 штука

Желток — 1 штука

Оливковое масло — 1/2 чайной ложки

Смесь сушенных трав на ваш вкус.

соль/перец по вкусу

Для сыра «на десерт»:

Сыр бри, камамбер или другие молодые сыры – упаковка.

Мед – 1 столовая ложка

Любые орехи.

Приготовление:

Готовим печенье:

Натри пармезан на терку и смешай с мукой и разрыхлителем.

Посоли и поперчи.

Холодное сливочное масло натри на терку и смешай с мукой.

Добавь яйца и сушеные травы и вымеси тесто. Сформируй из теста шар, заверни в пленку и отправь в холодильник на час.

Разогрей духовку до 180 градусов. Раскатай тесто шириной 4-5 миллиметров, и сформируй печенье и/или палочки. Выпекай примерно 15 минут.

Готовое печенье заверни в чистое полотенце и дай остыть – это придаст тесту «песочность».

Готовим сыр (пока делаешь чай и кофе):

Сыр положи в жаростойкую посуду (или просто выложи на противень застеленный пергаментом) и отправь в духовку на 5-10 минут (в зависимости от размера сыра, до размягчения).

Горячий сыр полей медом и посыпь орехами. Подавай горячим на десерт!

Флористика, посуда, текстиль и приборы - Family Decor

Одежда Multibrand Boutique SOPHENE

sifood.com.ua - Печенье с пармезаном и сыр на десерт