



АПЕЛЬСИНОВОЕ САБЛЕ

Моя дружба в [Family Decor](#) продолжается и благодаря ей я постоянно нахожусь в поиске новых рецептов печенья. Самыми удачными, простыми и самыми вкусными делюсь!

Понадобится:

сливочное масло - 200 граммов
мука - 300 граммов
сахар - 150 граммов
яичные желтки - 3 штуки
разрыхлитель - 20 граммов
цедра одного апельсина

Приготовление:

Масло натри на терке и смешай с сахаром. Муку просей и смешай с разрыхлителем и цедрой.
Соедини муку и масло с сахаром и замеси тесто.
В тесто добавь желтки.
Раскатай тесто толщиной 5-6 миллиметров между двумя листами пергамента. Отправь в холодильник минимум на час (а еще лучше на ночь).
С помощью формочек или обычного стакана сформируй печенье, выложи на противень устеленный пергаментом и запекай 10-15 минут при температуре 180 градусов.
Готовое печенье укутай в полотенце и дай ему медленно

остыть!

Моя порция апельсинового сабле уехала в Family Decor
радовать воскресных посетителей!

sifood.com.ua - Апельсиновое сабле