

Курабьедес



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** в духовке
- 📅 **Сезон:** Рождество
- 🍴 **Назначение:** десерт

Ингредиенты

на 2 кг печенья

- 1250 г – мягкая мука тонкого помола
- 500 г – сливочное масло из овечьего молока
- 100 г – сахарная пудра
- 150 г – жареный миндаль (запечь в духовке 10-15 минут при t=200 градусов)
- 1 г- молотая гвоздика

КАК ПРИГОТОВИТЬ

- Миксером взбить сливочное масло с сахарной пудрой до пышной массы, пока не увеличится вдвое. (секрет кроется в холодном сливочном масле из холодильника)
- К взбитой массе медленно добавляем муку, гвоздику и месим
- Даем готовому тесту постоять 6- 8 минут, за минуту добавляем в тесто жареный миндаль
- Разделяем готовое тесто на маленькие шарики чуть больше грецкого ореха, укладываем их на противень
- Помещаем противень в предварительно разогретую духовку на 30 минут, выпекаем при температуре 200 градусов
- Горячие печенья посыпать сахарной пудрой и оставить на 6 часов при комнатной температуре.