

Печенье имбирное с шоколадом и апельсинами «С. Пудовъ»

Время приготовления: 1 час 30 минут.

Сложность:



В праздничные дни всегда хочется оригинальных блюд. Мы предлагаем вам рецепт печенья с апельсинами и шоколадом, а за основу возьмём готовую мучную смесь «Печенье имбирное с цукатами». Такое лакомство достаточно простое в приготовлении, и его можно делать вместе с детьми.

Ингредиенты

- Вода: 30 мл.
- Масло сливочное: 150 г.
- Мучная смесь «Печенье имбирное с цукатами»: 1 шт.
- Шоколад (тёмный): 100 г.
- Апельсины: 3–4 шт.
- Сахар (арт. 1431216): 2 стакана (400 г).
- Вода комнатной температуры: 1,5 стакана.

Инструкция



Сначала нужно заготовить апельсиновые дольки. Фрукты нарезаем круглыми поперечными дольками толщиной 0,5–0,8 см. Кожуру снимать не нужно. Желательно, чтобы кружки были одинакового размера. Нижнюю и верхнюю часть откладываем (не используем).

В кастрюлю наливаем воду, добавляем сахар, доводим до кипения, перемешиваем, чтобы сахар полностью растворился. В сироп кладём дольки апельсинов, накрываем крышкой, убавляем огонь до минимума и варим 10–15 минут. За это время фрукты пару раз нужно аккуратно перемешать.

Снимаем кастрюлю с огня и оставляем апельсины в сиропе ещё минут на 20–30. Выкладываем фрукты на решётку. С них будет стекать сироп, поэтому нужно подставить противень или поднос. Даем цукатам полностью остыть.



Теперь готовим тесто. К смеси «Имбирное печенье с цукатами» добавляем 150 г размягченного сливочного масла (маргарина) и 30 мл воды комнатной температуры. Замешиваем однородное тесто. Даем ему постоять 5–10 минут. Если тесто плохо объединяется в общую массу, добавляем немного воды (10–15 мл).



Раскатываем его до толщины 0,5–0,8 мм. Круглой формочкой или стаканом вырезаем круги. Желательно, чтобы диаметр печенья был немного больше или совпадал с диаметром апельсиновых долек.



Выкладываем заготовки на смазанный маслом или застеленный пекарской бумагой противень. Выпекаем 15–20 минут в разогретой духовке при температуре 180–190 °С. Охлаждаем печенье. Тёмный шоколад растапливаем в микроволновке или на водяной бане. Накалываем печенье на вилку и окунаем верхнюю часть в шоколад. Аккуратно стряхиваем излишки. Выкладываем лакомство на пекарскую бумагу. Поверх шоколада размещаем цукаты и слегка прижимаем их.



Оставляем на несколько часов, чтобы поверхность подсохла.



Очень интересное сочетание!



А если уложить такое печенье в красивую коробочку (арт. 1208543, арт. 1271645 или арт. 1271651), то это будет прекрасный подарок к Рождеству или Новому году!



Приятного чаепития!