



Состав:

для теста:

200г сметаны 15-20% жирности

2 яйца

Печенье "Мерзавчики"

250 г масла сливочного

4 стакана муки высшего сорта

1 ст.л. сахара

½ ч.л. соды

1 ч.л. винного уксуса

щепотка соли

для начинки:

200-300 г вишневого или абрикосового джема (желательно, чтобы джем содержал как можно больше включений настоящих ягод)

для украшения:

1 яйцо

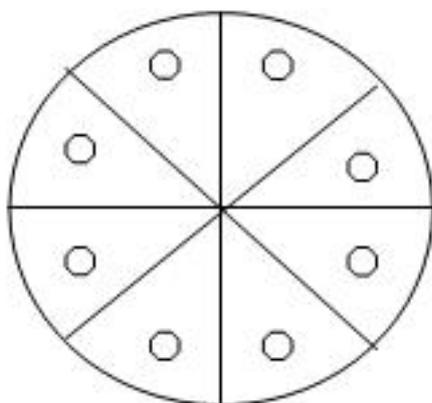
4-5 ст.л. сахара (предпочтительно – коричневого)

Рецепт печенья «Мерзавчики»:

Сливочное масло размягчить при комнатной температуре.

Яйца растереть с 1 ст.л. сахара, добавить сливочное масло, щепотку соли, сметану, перемешать и добавить 3 стакана муки. Соду погасить уксусом, тесто тщательно перемешать, добавить оставшийся, четвертый стакан муки и вымесить тесто.

Тесто разделить на несколько частей, каждую из которых раскатать в виде пласта толщиной 2-3 мм



по размеру крупного круглого блюда или большой тарелки, затем вырезать по контуру этого блюда. Получившийся круг разрезать на 8 равных частей, как показано на рисунке. На каждую из таких частей (ближе к широкому краю) выложить $\frac{1}{2}$ -1 ч.л. джема и свернуть в виде рогалика, начиная с широкой части.

В отдельную пиалу разбить 1 яйцо и немного взбить его при помощи вилки. На отдельную тарелку высыпать сахар.

Рогалики обмакнуть в яйцо с одной стороны и с этой же стороны и обвалить в сахаре, выложить на противень и выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200 градусов в течение 20-25 минут.

Приятного аппетита!