



### Состав:

100 г миндаля

280 г муки

200 г сливочного масла

80 г сахара

2 яичных желтка

1 щепотка соли

40-50 г сахарной пудры для обсыпки готового печенья

### **Дополнительно потребуется:**

бумага для выпечки

полиэтиленовый пакет или пищевая пленка

формочки для печенья

мелкое сито

### Рецепт миндального печенья:

Миндаль слегка обжарить на сковороде без добавления масла, после чего измельчить в блендере до состояния достаточно мелкой крошки.

Миндаль выложить в миску, добавить сахар и соль, перемешать. Добавить яичные желтки и холодное сливочное масло, предварительно нарезанное на несколько кусочков. Все тщательно перемешать (можно при помощи миксера с насадкой для теста), продолжая перемешивать, понемногу добавить муку.

Приготовленное тесто скатать в шар, завернуть в полиэтиленовый пакет или пищевую пленку и поместить в холодильник на 40-60 минут.

Охлажденное тесто разделить на несколько частей, каждую раскатать в пласт толщиной 4-5 мм, при помощи формочек вырезать фигурки из теста.

Противень застелить бумагой для выпечки и выложить печенье. Выпекать в предварительно разогретой до 200 градусов духовке.

Приготовленное миндальное печенье посыпать сверху сахарной пудрой через мелкое сито, чтобы пудра распределилась равномерно.

Приятного аппетита!