



Вкусные рецепты семьи Савченко

"Мягкое печенье с шоколадными чипсами"

Из этих ингредиентов получается около 48 шт. печенья.

220 гр сл. масла
200 гр сахара
100 гр корич. сахара
2 яйца
1/2 ч.л. соли
1 ч.л. соды
3 ст. муки
1.5 ч.л ванили
350 гр. шокол. чипсов



1. Включить духовку на 350°F (160°C)
2. Масло порезать дольками и поставить в глубокой тарелке в микроволновую печь на 1 минуту, чтобы оно растаяло (можно растопить в ковшике на плите)
3. Миксером взбить масло, белый сахар и коричневый сахар до белого состояния.
4. Добавить яйца и ваниль. Взбить совсем немного (30 сек). *(если долго взбивать яйца, то печенья не будут мягкими)
5. Добавить в яичную смесь муку, соду и соль. Перемешать около 30 сек.
6. Выложить смесь на стол, присыпанный мукой и вмешать в нее шоколадные чипсы.
7. Хорошо перемешать тесто руками, чтобы оно не прилипало к рукам (если прилипает, добавьте еще муки)
8. Приготовьте противень и выложите небольшими кружочками тесто.
9. Из этого количества теста получается около 48 средних печенья.
10. Ставим противень на 13-14 минут, следим за тем, чтобы печенья не подгорели. Пусть лучше они Вам покажутся слишком мягкими. Дайте им остыть, они немного опустятся, но останутся мягкими.
11. Дать остыть минут 20-30. Подавать с чаем, кофе, молоком или какао.... А можно и просто так!!!!

Приятного аппетита!