

Кукис

Клюква-апельсин

с розмарином

Ингредиенты:

- Масло сливочное 115 г
(комнатной температуры)
- Сахар 120 г
- Яйцо 1 шт.
- Апельсиновая цедра 1 ст. л.
- Апельсиновый сок 1 ст. л.
- Ваниль ½ ч. л.
- Мука 180 г
- Разрыхлитель ½ ч. л.
- Сода ¼ ч. л.
- Соль ¼ ч. л.
- Клюква сушёная 80 г
- Розмарин свежий 1 ч. л.
(мелко рубленный)

Приготовление:

- 1 Духовка 180°C. Противень застелить пергаментом.
- 2 Взбить масло с сахаром до пышности.
- 3 Добавить яйцо, цедру, сок и ваниль. Взбить.
- 4 Смешать муку, разрыхлитель, соду, соль.
- 5 Ввести сухие в масляную смесь. Добавить клюкву и розмарин.
- 6 Тесто охладить 30 мин.
- 7 Ложкой выложить на противень (12–14 штук).
- 8 Выпекать 10–12 мин до золотистых краёв.
- 9 Остудить на противне 5 мин, затем на решётке.



Кукйс

Двойной шоколад



Ингредиенты:

• Масло сливочное (комнатной температуры)	115 г
• Сахар коричневый	100 г
• Сахар белый	50 г
• Яйцо	1 шт.
• Ваниль	1 ч. л.
• Мука	130 г
• Какао	30 г
• Разрыхлитель	½ ч. л.
• Сода	½ ч. л.
• Соль	¼ ч. л.
• Шоколадные капли	120 г
• Соль крупная	щепотка (по желанию)

Приготовление:

- 1 Духовка 180°C. Противень застелить пергаментом.
- 2 Взбить масло с обоими сахарами до пышности.
- 3 Добавить яйцо и ваниль, взбить.
- 4 Смешать муку, какао, разрыхлитель, соду, соль.
- 5 Ввести сухие в масляную смесь. Добавить шоколадные капли.
- 6 Тесто охладить 30 мин в холодильнике.
- 7 Скатать шарики (12–14 штук), выложить на противень.
- 8 Выпекать 10–12 мин. Центр должен быть мягким.
- 9 Посыпать крупной солью. Остудить на противне 5 мин.

Кукис

Овсяный с корицей и изюмом



Ингредиенты:

- | | |
|---|---------|
| • Масло сливочное (комнатной температуры) | 115 г |
| • Сахар коричневый | 100 г |
| • Сахар белый | 50 г |
| • Яйцо | 1 шт. |
| • Ваниль | 1 ч. л. |
| • Мука | 120 г |
| • Овсяные хлопья | 100 г |
| • Разрыхлитель | ½ ч. л. |
| • Сода | ½ ч. л. |
| • Соль | ¼ ч. л. |
| • Корица | 1 ч. л. |
| • Изюм | 80 г |

Приготовление:

- 1 Духовка 180°C. Противень застелить пергаментом.
- 2 Изюм залить горячей водой на 10 мин, слить.
- 3 Взбить масло с обоими сахарами до пышности (2–3 мин).
- 4 Добавить яйцо и ваниль, взбить.
- 5 В отдельной миске смешать муку, овсянку, разрыхлитель, соду, соль, корицу.
- 6 Ввести сухие в масляную смесь. Добавить изюм. Перемешать.
- 7 Ложкой выложить на противень (12–14 штук), оставляя расстояние.
- 8 Выпекать 10–12 мин до золотистых краёв. Центр должен быть мягким.
- 9 Остудить на противне 5 мин, затем переложить на решётку.