Печенье "Дойна"

Что нужно:

- пшеничная мука - 200 г;
- кукурузная мука - 200 г;
- корица - 1 ст. л.;
- яблочное пюре (можно купить баночку детского пюре) - 100 г;
- сок половины лимона;
- слив. масло - 200 г;
- сахарная пудра - 100 г;
- какао (порошок) - 2 ст. л.;
- шоколад - 100 г

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем растопленное сливочное масло, сахарную пудру, какао, затем добавляем оба вида муки и вымешиваем тесто;
2. Добавляем корицу, яблочное пюре, сок лимона, шоколад (натёртый на крупной тёрке) и снова вымешиваем тесто, пока оно не начнёт крошиться;
3. Формируем шарики, размером примерно 4 см в диаметре и выкладываем их на противень 9предварительно смазанный растительным маслом) так, чтобы между ними оставалось пространство;
4. Распластываем шарики вилкой и выпекаем 20 минут при 220 градусах.