

Печенье "С изюминкой"



Что нужно:

- изюм - 200 г;
- шоколад - 100 г;
- какао (порошок) - 2 ст. л.;
- сахарная пудра - 1/2 стакана;
- коричневый сахар - 1/2 стакана;
- слив. масло - 200 г;
- пшеничная мука - 200 г;
- кукурузная мука - 100 г

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

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