



Печенье- Кошачьи Пинетки

Kedi Patisi



250 гр.слив.масла
 $\frac{3}{4}$ стакана сахарной пудры
80гр. шоколада
1 пакетик ванилина
Щепотка соли
1 яйцо
Мука
Для верха:
Пол плитки шоколада
1,5 стол.ложки кокосовой стружки
Для начинки:
Пол стакана густого варенья

- # Растопить шоколад для теста: разломать на несколько частей и положить в маленькую кастрюльку, которая находится в кипящей воде.
- # Слив.масло, ванилин, сахарн.пудру, яйцо, соль и жидкий шоколад хорошо взбить вилкой до получения кремообразной массы.
- # Понемногу добавляя муку замесить тесто для кондитерского шприца. (Не очень жидкое).
- # Тесто заполнить в кулинарн.шприц с насадкой в форме звезды. Духовку согреть до 185 градусов.
- # Противень застелить пергаментной бумагой, из конд.шприца выдавить печенье длиной 3 см. Поставить в горячую духовку и запекать 5-10 минут.
- # Когда печенье остывает, на плоскую сторону одного печенья намазать варенье и слепить с другим печеньем.
- # Края печенья окунуть в растопленный шоколад, затем, пока шоколад ещё на застыл, обсыпать кокосовой стружкой.
- # Печенье подсушить на решётке и подавать к столу.

Печенье- Кошачьи Пинетки можно приготовить не из шоколадного , а из светлого теста.