

## Шоколадное печенье с грецкими орехами и суфле

Добавил(а) Оля

24.06.10 04:07 - Последнее обновление 24.06.10 04:45

---



### Продукты для рецепта

- Мука – 300 гр.
- Сахар – 150г.,
- Масло или маргарин– 200г.
- Грецкие орехи – 250гр.

## Шоколадное печенье с грецкими орехами и суфле

Добавил(а) Оля

24.06.10 04:07 - Последнее обновление 24.06.10 04:45

---

- Яйцо – 3 шт., Какао - 4 ст.л.
- Разрыхлитель теста - 1 ч.л.
- Желатин - 1 пачка, Лимонная кислота - 1/4 ч.л.



**Замешиваем тесто.**

Смешиваем мягкое масло, сахар, разрыхлитель.



**Замешиваем тесто.**

## Шоколадное печенье с грецкими орехами и суфле

Добавил(а) Оля

24.06.10 04:07 - Последнее обновление 24.06.10 04:45

---

Добавляем какао и хорошо взбиваем миксером.



**Замешиваем тесто.**

Желтки отделяем от белков.

Добавляем желтки в тесто и еще взбиваем.



**Орехи.**

## Шоколадное печенье с грецкими орехами и суфле

Добавил(а) Оля

24.06.10 04:07 - Последнее обновление 24.06.10 04:45

---

Грецкие орехи измельчаем.

Я положила орехи в пакет и раскатала скалкой.

Орехи равномерно измельчились на небольшие кусочки.



**Замешиваем тесто.**

Добавляем орехи в тесто и перемешиваем.

## Шоколадное печенье с грецкими орехами и суфле

Добавил(а) Оля

24.06.10 04:07 - Последнее обновление 24.06.10 04:45

---



**Замешиваем тесто.**

Выкладываем муку, замешиваем тесто.



**Шоколадное печенье с грецкими орехами и суфле.**

Формируем печенье и выкладываем на противень, застеленный фольгой или бумагой для выпечки.

## Шоколадное печенье с грецкими орехами и суфле

Добавил(а) Оля

24.06.10 04:07 - Последнее обновление 24.06.10 04:45

---



**Шоколадное печенье.**

Выпекаем печенье в разогретой до 160 градусов духовке 15-20 минут.

Остужаем готовое печенье и снимаем с противня.



**Суфле.**

Белки взбиваем с сахаром, вбиваем в массу и добавляем желатин ([фото](#)).

## Шоколадное печенье с грецкими орехами и суфле

Добавил(а) Оля

24.06.10 04:07 - Последнее обновление 24.06.10 04:45

---

Выкладываем суфле ложкой или при помощи кондитерского шприца на пищевую пленку и ставим



**Шоколадное печенье с грецкими орехами и суфле.**

Готовое суфле и печенье соединяем.

Посыпаем сахарной пудрой.

**Приятного аппетита!!!**

{kunena\_discuss:14}