

Печенье с лимонной цедрой

Такое печенье – отличный подарок, сделанный своими руками. А приготовить его очень просто. Если вам хочется придать сладости нотку Рождества, замените лимонную цедру на апельсиновую и добавьте в сахар щепотку корицы.

30 штук

Время приготовления: 25 минут плюс охлаждение

125 г сливочного масла комнатной температуры

100 г мелкого сахара

1 крупное яйцо, желательно деревенское

2 лимона

200 г муки плюс еще немного для посыпания

¼ ч. л. разрыхлителя

3 ст. л. тростникового сахара демерара

по желанию: сахарная пудра

1. Тщательно взбейте масло с мелким сахаром с помощью электрического миксера. Добавьте яйцо и взбейте в пышную массу.
2. Добавьте мелко натертую цедру лимонов, всыпьте муку, разрыхлитель и 1 щепотку морской соли. Перемешайте и соберите тесто в ком.
3. Накройте пленкой и поставьте в холодильник на 2 часа, чтобы тесто стало плотным.
4. Разогрейте духовку до 180 °С, выстелите несколько противней бумагой для выпечки.
5. Раскатайте тесто на посыпанном мукой столе до толщины 0,5 см.
6. Вырежьте из теста печенье разной формы, выложите на противни и посыпьте тростниковым сахаром.
7. Выпекайте 10-12 минут, чтобы печенье подрумянилось по краям.
8. Переложите на решетку и дайте остыть. При желании посыпьте сахарной пудрой – и можно подавать.

Питательная ценность: 76 ккал, 3,8 г жиров (2,1 г насыщенных), 0,9 г белков, 10,4 г углеводов, 5,2 г сахара, 0,1 г соли, 0,2 г клетчатки.