

# Шоколадно-арахисовое печенье с разноцветным



1 ч 0 мин



1 порции



7 ингредиенты

## ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|               |             |
|---------------|-------------|
| Калорийность: | 3125 Ккал   |
| Белки:        | 40.9 грамм  |
| Жиры:         | 155.3 грамм |
| Углеводы:     | 394.7 грамм |

# Ингредиенты

Категории: [Выпечка и десерты](#), [Печенье](#)

| Ингредиент                   | Кол-во   |
|------------------------------|----------|
| Сахар                        | 130 г    |
| Сливочное масло              | 130 г    |
| Яйцо куриное                 | 1 штука  |
| Миндальное драже             | 100 г    |
| Арахисовая паста             | 130 г    |
| Пшеничная цельномолотая мука | 140 г    |
| Какао-порошок                | 1 ст. л. |

# Инструкция

1. Разогрейте духовку до 180 градусов (отметка 5).
2. Мягкое масло комнатной температуры взбивайте миксером с сахаром так долго, чтобы получилась пышная масса.
3. Отдельно слегка взбейте яйцо вилкой., затем добавьте его и арахисовую пасту к массе и снова хорошенько взбейте.
4. В миске смешайте муку, какао(столовую ложку с горкой) и разрыхлитель. После вмешайте эту смесь в масляную массу (можно снова взбить, можно использовать ложку).
5. В получившееся тесто добавьте разноцветные драже с арахисом и равномерно перемешайте.
6. На слегка смазанный маслом противень (либо на выложенную бумагу для выпекания) выкладывайте по столовой ложке теста, формируя форму печенья. Оставляйте небольшое расстояние между печеньями. Выпекайте не дольше 10 минут.
7. По готовности, оставьте печенье на противне на несколько(2-4) минут на противне , а затем с помощью лопатки выложите печенье на решётку для полного остывания и затвердевания.