

Горішки

Горішки з вареним згущеним молоком можна сміливо віднести до категорії ласощів, смак яких, знайомий багатьом поколінням з самого дитинства. Це печиво готується досить просто. Єдиним обов'язковим предметом для приготування горішків має бути спеціальна сковорідка-горішниця. Завдяки цій формі ви зможете спекти горіхові «шкаралупки», в які «ховатимете» від ласунів варене згущене молоко.

Десь після 20-ти річного забуття про цей казковий смаколик дитинства, отримала невимовну насолоду знову його приготувати, а ще більшу насолоду ним поласувати. Пригадуються дитячі роки, грильяжні цукерки на ялинці, а поміж ними загорнуті у позлітки мамині горішки з пахучим домашнім випраженим молоком. Звичайно, до завершення Різдвяних свят ці смакоти залишалися лише на вершечку деревцяти. А в низу, якщо і виблискували позлітки то лише пусті, малі «мишки» на двох ногах швидко впоралися з ними.

Для тіста:

- 250 г вершкового масла або маргарину
- 350 г борошна
- 100 г цукру
- 1 яйце
- 1 жовток
- 1 пакетик ванільного цукру
- 1 чайна ложка розпушувача для випічки або 0,5 чайної ложки харчової соди погасити 1 столовою ложкою оцту

Для крему:

- 300 г вершкового масла
- 1 баночка вареного згущеного молока
- 50-100 мл лікеру «Амарето», коньяку, або іншого міцного напою за бажанням.

Завдяки алкоголю начинка горішків може довше зберігатися і лише

підкреслює неперевершені смакові якості цього смаколика.

У середню посудину просіяти борошно додати пошматоване масло та перетерти руками до крихт.

Додати цукор, розпушувач, або погашену соду оцтом, яйця, ваніль й замісити м'яке тісто. Накрити його харчовою плівкою й залишити в холодильнику на годину або й на ніч.

У залежності від того яка у вас форма для випікання горіхів, необхідно її підготувати: якщо суцільна для відкритого вогню, 5-10 хв розігрійте на малому вогні, якщо для духовки, відповідно нагрійте духовку, якщо електрична, також варто розігріти за вказівками у інструкції.

Для суцільної форми, щоб випікати на відкритому вогні, потрібно виробити з тіста маленькі кульки відповідно до розміру «шкарлупок» на формі. На початку декілька разів змастити форму олією за допомогою кухонного пензля або серветки, щоб виріб добре виймався після випікання. За першим разом випробуйте розмір кульки. Адже тісто не має вилазити за межі «шкарлупки» при випіканні й не може бути «шкарлупки» неповною. Готова випечена частинка горішка має бути відповідна форми – це заощадить ваш час у формуванні самого виробу.

Під час випікання форму необхідно декілька разів обертати, щоб тісто пропікалося з усіх боків однаково, готові «шкарлупки» виймати.

Так випекти усе тісто. Охолоджені половинки горіхів зачистити від нерівних країв за допомогою ножа чи мілкої тертки.

Для приготування крему необхідно збити масло кімнатної температури до білого кольору. Під час збивання по ложці додати варене згущене молоко й влити лікер малими порціями.

За бажанням до крему можна додати 200 г січених горіхів або цілими четвертинками запихати горіх у горішину з кремом. Теж до крему можна додати крихти від зачищення горішин.

Кожну половинку горішин наповнити кремом та з'єднати їх, шви з'єднання можна заробити подробленою крихтою від зачищення.

Готові вироби посипати цукром-пудрою.















