

Лавандове печиво

На мить заплющіть очі, уявіть пурпурову магію Провансу... і ось вона на Вашому столі!

Звичайно-незвичайне лавандове печиво може бути, як подарунком, так і справжньою окрасою вашого святкового столу. Процес приготування цього пісочно-крихкого десерту неймовірно цікавий та казковий. Замішуючи приємне на дотик ніжно-м'яке тісто Ви поринаєте у світ анти стрес терапії, яка наповнена нотками пурпурової лаванди й особливим ароматом Франції.

Лаванда – вічнозелена рослина, напівчагарник, відома ще з часів Стародавнього Єгипту та Риму. Вже у ті часи були визначені корисні властивості цієї рослини й можливості її застосування. Існує близько 45 різновидів лаванди й вона поширена по всьому світу.

Лаванду застосовують у медицині, у косметології, у побуті й навіть у кулінарії. Найбільше страв з додаванням лаванди в італійській, іспанській та французькій кухнях. Рецептів з дрібними пахучими квітками лаванди є безліч. Її додають у соуси, салати, десерти, чай, іноді використовують як приправу до м'яса. Проте, найбільш поширеною лаванда залишається у кухні французького Провансу, її додають скрізь, де можна.

Справді, на півдні Франції навіть панує культ лаванди. Особливий французький шик – кілька квіточок лаванди в келиху шампанського, вважається красивим і аристократичним.

То ж кожній господині варто спробувати приготувати ароматне лавандове печиво, адже воно прекрасно поєднується з чаєм каркаде, кавою, або з іншим вашим улюбленим напоєм.

-
- 115 г вершкового масла
 - 100 г коричневого цукру
 - 1 яйце
 - 1 столова ложка сухих лавандових бутонів, що ще не розкрилися
 - 300 г борошна

- 1 чайна ложка розпушувача для випічки

М'яке масло кімнатної температури покласти у миску, додати цукор і розтерти до однорідної маси за допомогою дерев'яної ложки. Додати яйце та знову розмішати. До утвореної маси додати лаванду й просіяне борошно з розпушувачем. Усе ретельно вимішати ложкою або руками.

Тісто викласти на харчову плівку, сформувати ковбаску і покласти на годинку в холодильник. Опісля розгорнути з плівки та нарізати кружечки товщиною 0.7-1 см й викласти на деко. Або ж одразу формувати однакові кульки вагою 13-15 г приплюснути ще у руці та викласти на деко для випікання.

У попередньо розігріту духовку до 180 С поставити сформоване печиво й випікати 15 хв до світло золотистого кольору.

Готові ароматні печива перекласти на решітку до повного їх охолодження й скласти у герметичний контейнер-коробку для зберігання. Адже пісочне печиво швидко робиться вологим і втрачає свою хрусткість, а це дуже важливо для смаку нашого витвору.











