

Шоколадное печенье с карамелью

Печенье:

- 1 стакан муки
- ⅓ какао-порошок
- ¼ чайной ложки соли
- ½ стакана размягченного сливочного масла
- ⅔ стакана сахара
- 2 яйца (1 яйцо и желток) + 1 дополнительный яичный белок)
- 1 ложка молока
- 1 чайная ложка ванильного экстракта
- 1 чашка нарезанного ореха пекан

Карамельная начинка:

- 14 шт мягких ирисок
- 3-4 ложки жирных сливок
- Шоколад для глазури

Разогрейте духовку до 180 градусов.

Смешайте муку, какао и соль в миске и отставьте в сторону.

Взбейте сливочное масло и сахар с помощью миксера до легкой, белой и пушистой массы. Добавьте 1 яичный желток, молоко, ванильный экстракт. Смешайте все в единую смесь.

Добавьте сухие ингредиенты и еще раз все хорошо перемешайте.

Поставьте тесто в холодильник на 1 час для охлаждения.

Смешайте 2 яичных белка в миске, взбейте вилкой до образования пены.

В другой миске поместите нарезанные орехи пекан.

Сформируйте из охлажденного теста шарики величиной с грецкий орех, окуните по очереди каждый шарик в белок и следом в орехи.

Поместите шарики на смазанный маслом и присыпанный мукой противень.

Используйте мерную ложку, чтобы сделать углубления в центре каждого шарика.

Выпекайте 11-12 минут. Остудите.

Поместите карамельные ириски и сливки в маленькую миску в микроволновую печь и растопите их в импульсном режиме по несколько секунд до получения однородной массы, останавливайте печь время от времени, помешивайте.

Заполните углубления в печенье карамельной смесью.

Растопите шоколад и украсьте печенье с помощью ложки или кондитерского мешка.

Дайте глазури застыть.