

Орешки со сгущенкой

масло сливочное - 100 гр,
сахар - 1/3 стакана,
яйца - 2 шт,
майонез - 100 гр,
крахмал - 1/3 стакана,
мука - 2 стакана
сода - щепотка

Взбить яйца с сахаром. Добавить размягченное масло (или маргарин), майонез, крахмал, соду погасить. Замесить тесто, постепенно добавляя муку. Тесто должно быть однородное и пластичное.

Перед началом выпечки хорошо разогрейте форму и смажьте растительным маслом. Для следующих партий орешков смазывать форму уже не понадобится. Заполняйте форму примерно на 2/3 объема и выпекайте до зарумянивания.

Для начинки сварить сгущенку. Для этого закрытую банку сгущенки залить в кастрюле водой (так чтобы банка была полностью под водой) и варить 3 часа. Если варить в скороварке, то процесс значительно ускоряется и сгущенка будет готова через 45-60 минут. Приготовленную сгущенку взбить со сливочным маслом и измельченными орехами. Наполнить половинки орешков кремом и соединить их.

Печенье «Афродита»

200 гр. майонеза
1 яйцо
0,5 ч.л. разрыхлителя
0,5 стакана сахара
1 ч.л. ванилина
щепотка соли
1ст. муки +1 ст ложка

Взбить майонез с яйцом, затем добавить сахар и перемешать. Ввести муку, перемешанную с разрыхлителем. Тесто получается такой консистенции, как для оладьев. Оставить тесто на 20 минут. В лунку наливать чуть меньше полчайной ложки. Начинять варёной сгущёнкой с крошками от зачистки орешков.

Тесто для орешков –2

100гр. сливочного масла
2 яйца
3 ст.л сахара
2 ст.л. сметаны
400 мл муки (именно мл. в мерном стакане)
сода на кончике ч. ложки погасить лимонным соком