



ЕНОТЫ

и очень  и вкусная
Печенька



Первый совместный проект
Кулинарной редакции
и банды енотов



МОСКВА

Содержание

Печенье
полосатое

8

Печенье
«Орео»

10

Печенье
«Нутелла»

12

Брунсли
(Швейцария)

14

Китайское печенье
с предсказаниями

16

Конвертики
с повидлом

18

Печенье медовое
без яиц

20

Хвост

22

Клубничное
печенье

24

Слоеные
«ушки»

26

Имбирно-медовое
печенье

28

Каллы

30

Карамельное
печенье

32

Кокосовое печенье
«Кокосанка»

34

Коричное печенье
с малиновым джемом

36



Крумири
(итальянская кухня)

38

Медово-кунжутное
печенье

40

Печенье
с кардамоном

42

Савоярди

44

Сливочное печенье
с начинкой

48

Сконы с изюмом

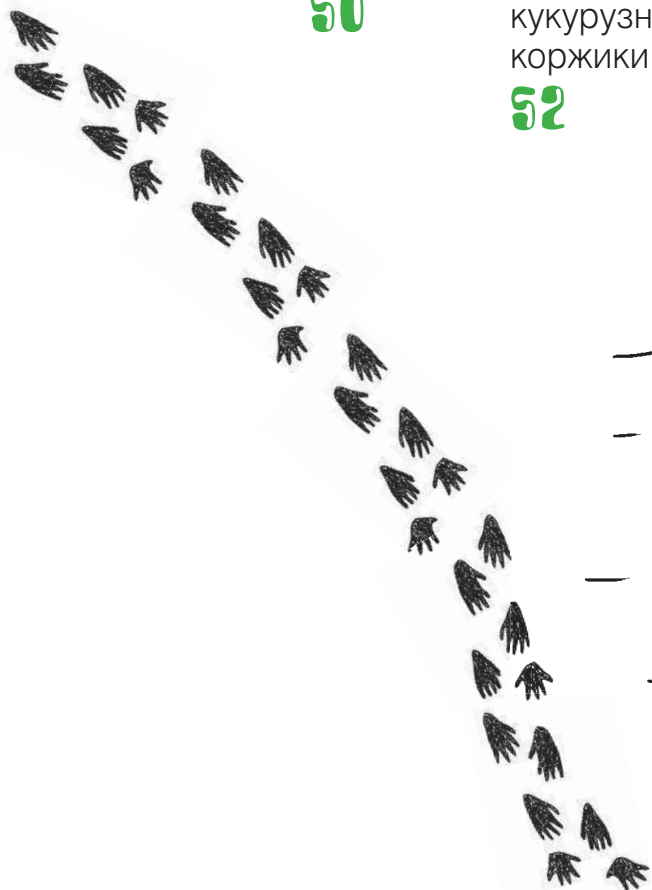
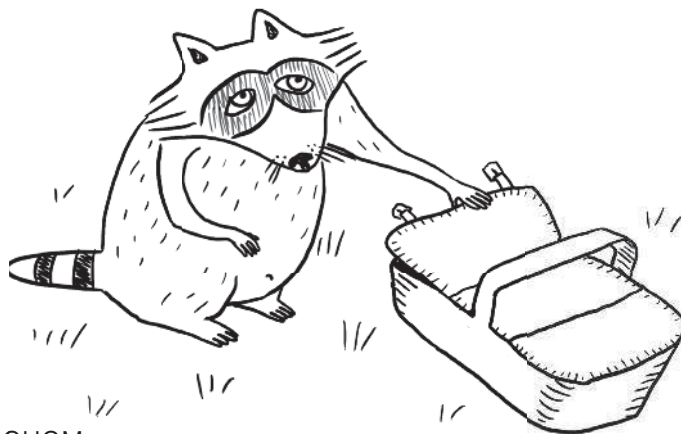
46

Смайлики

50

Сметанно-
кукурузные
коржики

52





Представьте, что в свой долгожданный выходной вы наконец, можете поспать подольше, но вдруг просыпаетесь от... ужасного грохота в кухне! Что это?! Может, в дом пробрался кухонный вор? Или в форточку залетела какая-то сумасшедшая птица и разбила все стаканы? А что, если это настоящее **землетрясение**?! Вы со всех ног бежите на кухню и видите... видите...

ЕНОТОВ! Которые пекут ПЕЧЕНЬЕ!

Сначала вы, конечно, подумаете: «Что за наказание свалилось на мою голову!» Но не спешите с выводами. Поверьте нам, эта банда умеет не только ронять тарелки (осторожно! а нет, уже упала...), но и научит вас печь целую гору разных печенек! Так что лучше присоединяйтесь к ним, а посуда... на фоне высокого печенькового искусства – это сущие пустяки!



Клубничное печенье (или любое другое, где требуется мягкое масло).

Достаньте сливочное масло заранее, чтобы оно прогрелось и стало мягким. А чтобы это произошло быстрее, порежьте масло на небольшие кусочки.



Савоярди. Это печенье отлично впитывает влагу. Его можно есть, например, макая в кофе. А еще савоярди – это основа для тирамису или торта-мороженого!