KIKKOMAN

Печенье с шоколадом и кешью

Общее время **30 мин** **20 мин** Время подготовки **10 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
630 кДж / 152 ккал

Жиры: **7 г** Белки: **2 г**
Углеводы: **19,8 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

30 порции

280 г	муки
2 ч. л.	кукурузного крахмала
0,5 ч. л.	пищевой соды
170 г	мягкого сливочного масла
200 г	коричневого сахара
100 г	сахара
2 ч. л.	ванильной пасты
4 ч. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
1	яйцо
150 г	шоколадных кусочков или стружки
50 г	измельчённых орехов кешью

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

280 г муки - **2 ч. л.** кукурузного крахмала - **0,5 ч. л.** пищевой соды - **170 г** мягкого сливочного масла - **200 г** коричневого сахара - **100 г** сахара - **2 ч. л.** ванильной пасты - **4 ч. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **1** яйцо
Разогрейте духовку до 180°C и застелите 2 противня бумагой для выпечки. Смешайте муку, крахмал и соду. Взбивайте сливочное масло с белым и коричневым сахаром минимум 2–3 минуты. Добавьте ванильную пасту, соевый соус Kikkoman и яйцо.

Шаг 2

100 г шоколадных кусочков или стружки - **50 г** измельченных орехов кешью
Быстро смешайте мучную смесь с масляно-сахарной смесью. Затем добавьте кусочки шоколада и кешью и снова перемешайте. С помощью ложечки для мороженого или 2 ложек сформируйте шарики из теста и выложите их на подготовленные противни. Выпекайте около 10 минут.

Шаг 3

50 г шоколадных кусочков или стружки
Как только печенье будет вынуто из духовки, аккуратно вдавите в горячее печенье оставшиеся 50 г кусочков шоколада. Оставьте остывать на решетке.