

## Хрустящее кокосовое печенье (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

сливочное масло - 75 г,  
куриное яйцо – 1 шт.,  
**пшеничный крахмал** - 75 г,  
белый сахар – 50 г,  
соль - 1/8 ч.л.,  
пекарский порошок (разрыхлитель для теста) – 1/2 ч.л.,  
свежая кокосовая стружка - 100 г,  
сушеная кокосовая стружка - 30 г.



1. Достать из холодильника сливочное масло, чтобы оно размягчилось.
2. Когда масло станет мягким, приступить к дальнейшим приготовлениям. Из кокосового ореха извлечь мякоть. Поверх мякоти останется коричневое покрытие, его надо удалить, это можно сделать ножиком, как почистить картофель. Затем очищенную мякоть натереть на мелкой терке. Отложить в сторону.
3. В отдельной плошке слегка взбить куриное яйцо, как для омлета. Отложить в сторону.
4. В подходящей по объему емкости растереть сливочное масло с сахаром. Затем добавить к ним половину яичной массы и еще раз хорошенько все перемешать.
5. Добавить в масляно-сахарную массу пекарский порошок, соль и просеять пшеничный крахмал, снова все перемешать до однородной массы.
6. Добавить в получившееся тесто натертую кокосовую стружку и снова все перемешать. Если масса получилась жидковата – не беда, поместить емкость с тестом в морозилку на 10-15 минут. Она окрепнет, и из нее можно будет легко лепить заготовки для печенья.
7. Разогреть духовку до 170-180°C. Пока духовка разогревается, выложить на противень лист пергамента.
8. Из теста сформировать шарики произвольного размера, обмакнуть их сначала в оставшуюся яичную массу, а затем обвалить в сушеной кокосовой стружке.
9. Затем аккуратно приплюснуть шарик, придав ему форму лепешки, и положить на пергаментную бумагу на противне. С оставшимся тестом проделать те же действия, пока не кончится тесто. Шарики из теста можно и не расплющивать в лепешки, а оставить как есть – шариками. Дело вкуса.
10. Противень поставить в разогретую духовку на средний или высокий уровень и выпекать 15 минут (или до приобретения золотистой поджаристой поверхности печенья). Время выпечки зависит от близости противня к нагревательному элементу Вашей духовки.
11. Готовое печенье выложить на сервировочную тарелку, дать ему остыть и подавать к чаю. Печенье очень ароматное. Снаружи оно хрустящее, а внутри мягкое и воздушное.