



Тебе надо включить духовку на 190°C – пусть греется. Теперь нужно промыть, просушить и перебрать грецкие орехи. 16-18 половинок, которые тебе нравятся, отложи – они нужны будут чуть позже. Остальные орехи нужно выложить в форму для запекания и подсушить в духовке 4-5 минут. Когда орешки подрумянятся, дай им немного остыть и потом порежь ножом.



Банан разотри в отдельной миске вилкой – должно выйти банановое пюре.

Теперь нужна большая миска! Нарезанные орешки смешай с сахаром. Добавь туда два желтка (белки не понадобятся, а третий желток пригодится в шаге 5), масло и мякоть банана. Теперь нужно перетереть все вместе до очень однородной консистенции.



Всыпь в миску муку. Хорошо перемешай все ингредиенты. Тесто у тебя получится густое и липкое.

ЗАЧЕМ ПРОМЫВАТЬ ОРЕХИ?

Чищенный грецкий орех лучше промывать, так как его перевозили без скорлупы и он в процессе долгой перевозки (а растет он обычно в достаточно далеких странах) мог загрязниться. Промывать орешки лучше после того, как пересыплешь их в дуршлаг – под стружкой холодной воды. Перед приготовлением промытые орешки нужно просушить – можно на бумажном полотенце или немножко подогреть на сковороде.



Готов лепить печенье? Руками раздели тесто на несколько печенок – тут уже сам регулируй их по размеру (кстати, с формой тоже можешь экспериментировать). Раздели тесто на желаемое количество готовых печенок. Мокрыми руками сформируй лепешки толщиной около 1 см. Уложи их на противень, застеленный пергаментом.



Оставшийся желток взбей с 1 ст. л. воды. Каждую лепешку смажь смесью, на середину положи по половинке ядра грецкого ореха. Выпекай печенье 15-20 минут при температуре 190°C до золотистой корочки.



Есть печенье можно теплым или уже остывшим.