

Песочное печенье

не просто сладость, это часть культурного наследия,
которое передается из поколения в поколение

Для теста:

250 гр. слив.масло
200 гр. сахара
0,5 ч.л. разрыхлителя
450 гр. муки
2 яйца

Приготовить тесто:

1. Яйца с сахаром растереть добела.
2. Добавить размягченное масло.
3. Муку смешать с разрыхлителем и добавить к яйцам с маслом.
4. Присыпать мукой стол, выложить на него тесто и быстро вымесить до состояния упругости и гладкости.
5. Убрать тесто на 30 мин. в

Приготовить печенье:

1. Вынуть тесто из холодильника.
2. Раскатать тесто в пласт.
3. Вырезать печенье различными формами и выложить на противень.
4. Выпекать печенье 15-20 мин. в предварительно разогретой духовке до 180 С.

