

Приготовьте по-настоящему вкусное, рассыпчатое песочное печенье. Этот занимательный процесс не заставит Вас тратить большое количество усилий, времени и даже необходимых продуктов.



В результате, Вы получите замечательные печенюшки - очень нежные, рассыпчатые и вкусные. Настоящая мечта истинных сладкоежек и сластен.

Состав теста:

- 1, 5 стакана муки;
- 1, 5 стакана картофельного крахмала;
- 1 стакан сахара;
- 2 яйца;
- 200 грамм маргарина;
- 0,5 чайной ложки соды;
- 0, 5 чайной ложки соли.

Для приготовления теста, смешайте размягченный маргарин с сахаром и яйцами. Хорошо разотрите смесь. Добавьте муку, крахмал, соду и соль. Замесите мягкое, крутое тесто. Раскатайте тесто на поверхности, припорошенной мукой, в пласт, толщиной 0,5-1 см и вырежьте печенье с помощью имеющихся у Вас формочек. Выпекайте печенье на листе, смазанном маргарином и припорошенном мукой, при температуре 200°С, в течение 20-25 минут. Готовые печенье должны немного зарумяниться. Заваривайте Ваш любимый чай и наслаждайтесь результатом!

Приятного аппетита!

Шульженко Н.В.