

The image features a white, intricate lace-like border with a repeating floral and scrollwork pattern, set against a solid brown background. In the center, there is a white rectangular box containing the text "ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ" in a bold, black, sans-serif font.

**ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ**



- МУКА -3стакана
- ЯЙЦА -2шт
- СЛИВОЧНОЕ МАСЛО- 250гр
- САХАР-1/4стакана
- СОДА – на кончике ножа
- ВАНИЛИН- ½ пакетика
- САХАРНАЯ ПУДРА

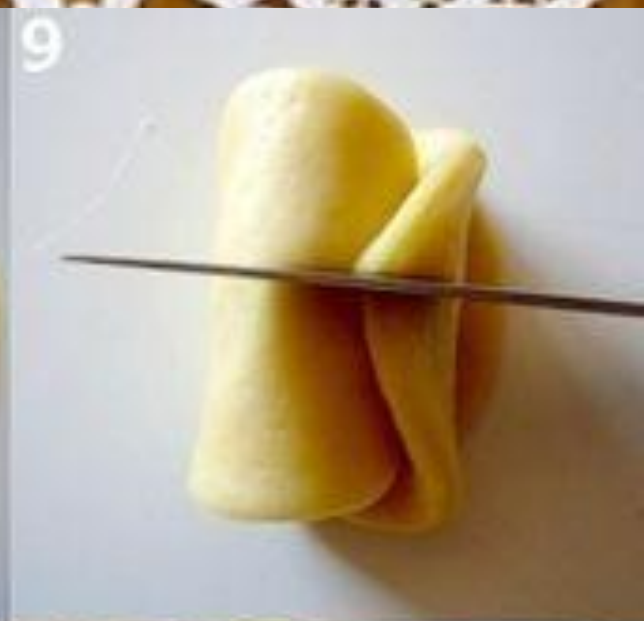


## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. БЕЛОК ОТДЕЛИТЬ ОТ ЖЕЛТКА
2. БЕЛОК ПОСТАВИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИК на 5-7 минут
3. В ЖЕЛТОК ДОБАВИТЬ САХАР, РАСТЕРЕТЬ
4. БЕЛОК ВЗБИТЬ в густую пену
5. БЕЛОК +ЖЕЛТОК
6. МУКУ просеять
7. МУКА +СОДА+ ВАНИЛИН
8. МАСЛО должно быть размягченным
9. МАСЛО +МУКА перемешать
10. ВСЕ СОЕДИНИТЬ, ПЕРЕМЕШАТЬ
1. ПРОПУСТИТЬ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ, формируя печенье
2. ПРОТИВЕНЬ СМАЗАТЬ МАСЛОМ
3. ПЕЧЕНЬЕ ВЫПЕКАТЬ 15-20 минут (до коричневатого цвета)
4. Посыпать пудрой









# ОФОРМЛЕНИЕ











**COOKiE-BOUTiQUE**

































[www.good-cook.ru](http://www.good-cook.ru)































