

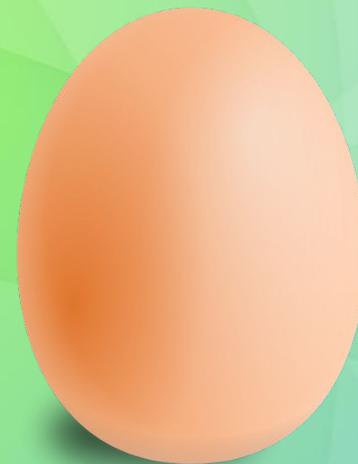


Печенье «Яблочко»

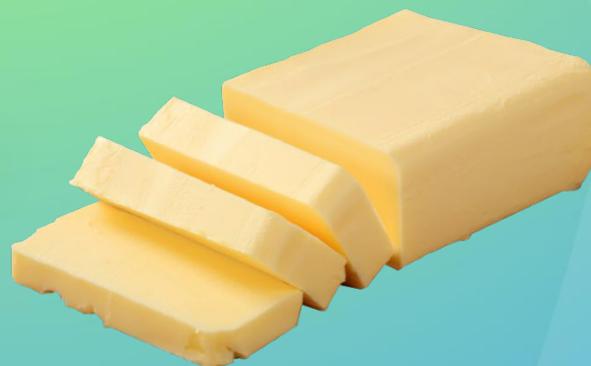
Ингредиенты

- Яблоко— 1 шт
- Мука пшеничная— 1 стак.
- Сахар— 0,5 стак.
- Яйцо куриное— 1 шт
- Масло сливочное— 50 г
- Разрыхлитель теста— 1 ч. л.
- Ванильный сахар(по желанию)
- Корица— 0,5 ч. л.
- Соль— 1 щепотка

- Для печенья понадобится совсем немного продуктов



Cocktail



- *Духовку нагреваем до 180 градусов*
- *1. Взбиваем размягченное сливочное масло с сахаром.*
- *2. Добавляем яйцо.*
- *3. Взбиваем до пышной массы.*

- 4. Добавляем просеянную муку с разрыхлителем, корицей, ванилью.
- 5. Яблоко чистим, нарезаем мелкими кубиками, подмешиваем к мучной массе.





- 6. Противень смазать растительным маслом и ложечкой выложить тесто.
- 7. Отправляем в духовку на 10-15 минут. Печенье должно схватиться, но само остаться

