



**ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ**

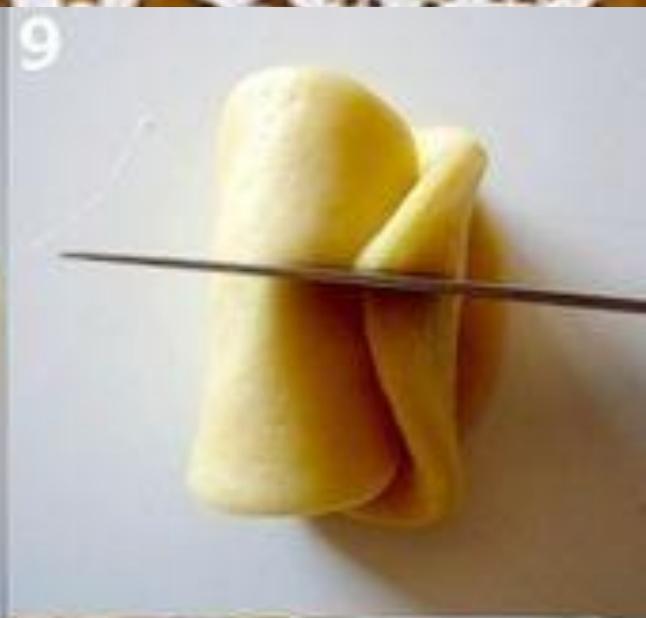
- МУКА -3стакана
- ЯЙЦА -2шт
- СЛИВОЧНОЕ МАСЛО- 250гр
- САХАР-1/4стакана
- СОДА – на кончике ножа
- ВАНИЛИН- ½ пакетика
- САХАРНАЯ ПУДРА



## 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

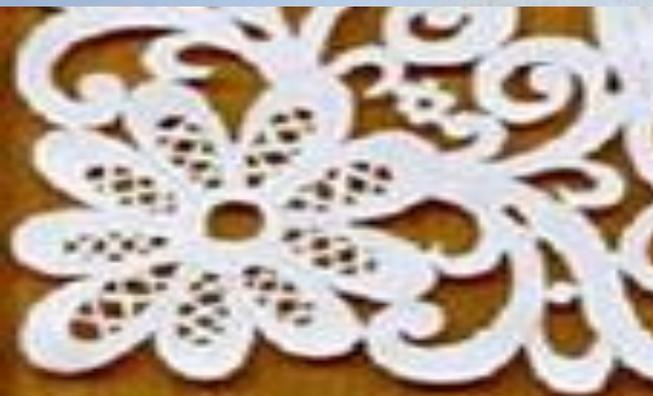
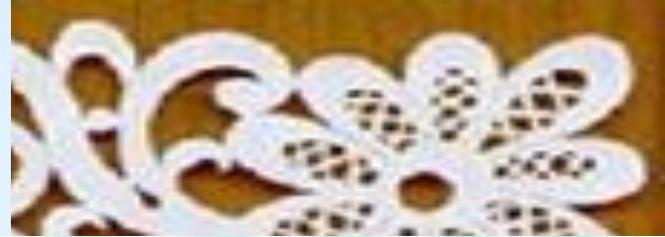




# ОФОРМЛЕНИЕ







**COOKiE-BOUTiQUE**



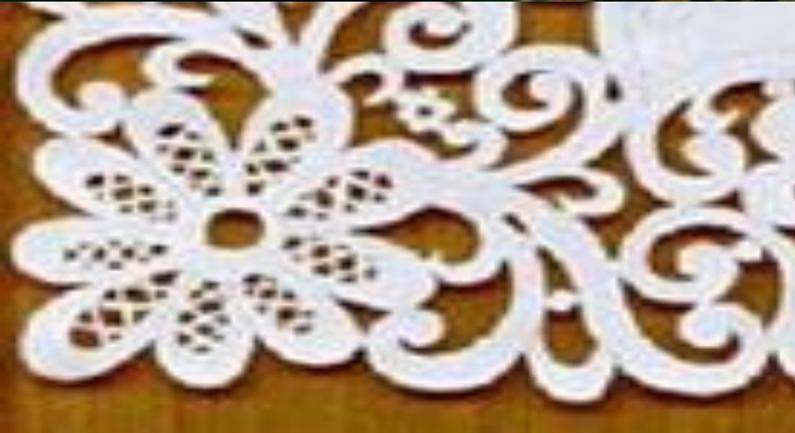


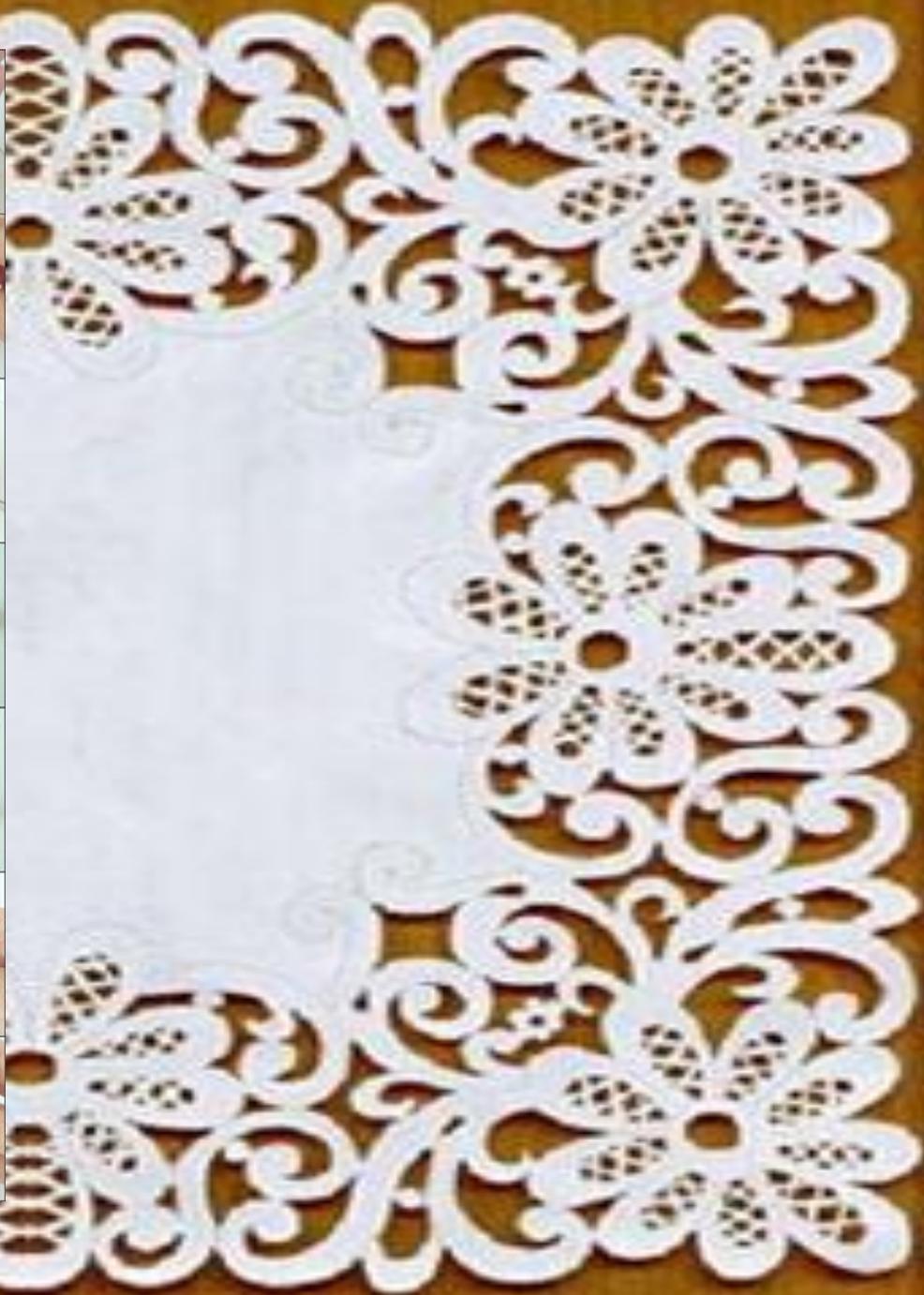


[www.kuharka.ru](http://www.kuharka.ru)



[www.kuharka.ru](http://www.kuharka.ru)













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







