

В НОВЫЙ ГОД ГО

ВЕСЕЛЫЕ НОВОГОДНИЕ ПЕЧЕНЮШКИ

Каждая маленькая хозяйка имеет свой рецепт особого угощения на Новый год. Наши красочные печенюшки пришлись по вкусу всем гостям новогоднего застолья. Готовить печенюшки весело и совсем не сложно!

ИНГРИДИЕНТЫ

- 2 столовые ложки сахара
- 3 яйца
- 1 пачка сливочного масла
- 10 столовых ложек сметаны
- 1200 г муки
- Пачка разрыхлителя или 0,5 ч.л. гашёной уксусом соды
- 1/4 ч.л. соли
- Ванилин, корица
- Мастика сахарная ванильная
- Кондитерские украшения (шарики, цветочки)

МАЛЕНЬКИЙ СЕКРЕТ

ФОРМОЧКИ ДЛЯ ВЫРЕЗАНИЯ ПЕЧЕНЬЯ НУЖНО ИСКАТЬ В ОТДЕЛАХ ДЛЯ КОНДИТЕРОВ. ПОСТАРАЙСЯ НАЙТИ САМЫЕ ВЕСЕЛЫЕ ФОРМОЧКИ: ГРИБОЧКИ, ЕЛОЧКИ, БЕЛОЧКИ, СЕРДЕЧКИ И ЗВЕЗДОЧКИ.



ТОВИМ ВМЕСТЕ!

РЕЦЕПТ

1. Половину муки смешать с маслом (порубить масло в муке), сахаром, разрыхлителем, корицей и ванилином.
2. Взбить яйца со сметаной и влить в тесто.
3. Хорошо перемешать и постепенно добавить оставшуюся муку.
4. Тесто раскатать толщиной 2-3 мм и вырезать печенье, пользуясь формочками.
5. Печь при 180-190 градусах 10-15 минут.
6. Можно посыпать сахаром перед выпечкой.
7. Готовым печенюшкам дать остыть, помазать их мастикой и посыпать кондитерскими шариками или другими украшениями.



КАК УКРАШАТЬ?

Каждая печенюшка – произведение искусства!
 Покрой остывшее печенье белой или цветной сахарной мастикой!
 Укрась кондитерскими бусинками и цветочками!

