



**БЫСТРО  
И ВЕСЕЛО!**



## ТВОРОЖНОЕ

КАК СДЕЛАТЬ СЛАДКИЙ СЮРПРИЗ ДЛЯ ГОСТЕЙ?  
ТВОРОЖНЫЕ ПЕЧЕНЮШКИ ПРОСТЫ И ОЧЕНЬ ВКУСНЫ.  
ОНИ СТАНУТ ГЛАВНЫМ ГЕРОЕМ ЧАЕПИТИЯ!



### ЗАРАНЕЕ ЗАПАСИ

- Пшеничную муку – 250 граммов
- Творог – 250 граммов
- Сливочное масло – 120 граммов
- Сахар-песок – 150 граммов
- Ванильный сахар – 1 пакетик
- Пищевую соду – половину чайной ложки





# ГОТОВЛЮ С ПОДРУЖКОЙ



## ПЕЧЕНЬЕ



ПОСТАРАЙСЯ  
ПРИГОТОВИТЬ  
БЕЗ ПОМОЩИ ВЗРОСЛЫХ,  
А ЛУЧШЕ ВМЕСТЕ  
С ЛЮБИМОЙ  
ПОДРУГОЙ.



### КАК ГОТОВИТЬ

- Просей муку через сито.
- Разотри муку с маслом.
- Добавь к смеси ванильный сахар и творог.
- Замеси тесто и раскатай из него большой пласт.
- Теперь нужно взять стакан и вырезать им кружочки из теста.
- Насыпь сахар в широкое блюдо и обмакни в него кружок одной стороной.
- Теперь сверни его пополам, снова обмакни в сахар.
- Заверни половинку вдвое, у тебя образуется треугольничек, который также нужно запанировать сахаром с одной стороны.
- Свободной от сахара стороной уложи уголок на противень, смазанный маслом.
- Печенье необходимо запекать 30 минут при 180 градусах.



ЗОВИ ВСЕХ  
К СТОЛУ!



Приятного  
аппетита!