|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | |  | |
| |  | | --- | |  | |
| Домашнее детское печенье.  **Ингредиенты**   * Пшеничная мука: 3 стакана * Яйцо куриное: 2 штуки * Ванильный сахар: 10 г * Сливочное масло: 100 г * Молоко: 100 мл * Соль: по вкусу * Сода: на кончике ножа * Сахар: 1 стакан   **Инструкция приготовления**   * Яйца взбить венчиком * Добавить в яичную смесь сахар и тщательно перемешать * Добавить ванильный сахар и соду и снова перемешать * Растапливаем масло в кастрюле на медленном огне, добавляем туда молоко * Вливаем молоко с маслом в яично-сахарную смесь и перемешиваем * Просеиваем муку и добавляем в нашу основную смесь, замешиваем тесто, по необходимости можно добавить больше муки, чем указано в ингредиентах. * Ставим тесто в холодильник на 30 мин. * Раскатываем тесто толщиной 0,5-0,7 см и формируем печеньки (у меня были формочки) * Выпекаем 15 мин в духовке при температуре 180 градусов. |