|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
| 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.
 |