

Печенье- прянички Творожное



Нам понадобится:

- Творог - 200 гр.
- Масло сливочное - 100 гр.
- Яичный желток - 4 шт.
- Сахар - 100 гр. (около ½ стакана)
- Мёд – 1 ст. ложка
- Разрыхлитель - 1 ч. л.
- Сахар ванильный - 1 ч. л.
- Мука пшеничная – 200-230 гр.
(около 1,5 ст.)



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Все ингредиенты(кроме муки) поместить в чашу, взбить погружным блендером до однородности.
2. Всыпать муку, замесить тесто.
Тесто должно быть очень мягкое, слегка липнущее.
3. Катаем шарики, чуть плющим их между ладонками, размещаем на противень.
4. Выпекаем при t-180 гр. 20-25 минут до готовности.
5. Вынимаем из духовки. Остужаем на решетке.
6. Посыпаем сахарной пудрой.





Bon Appetit