

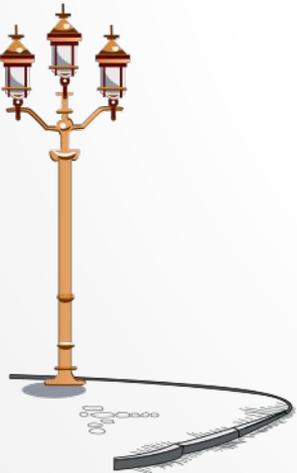


# Песочное печенье

Борзенкова Полина ПК.17А

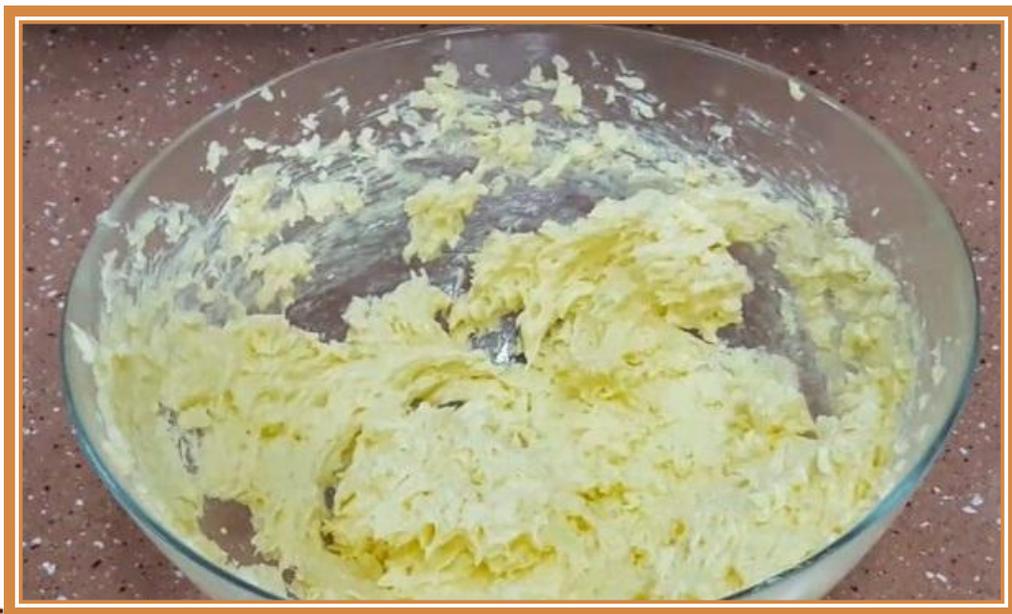
# Рецептура

- 1 Мука
- 2 Сахарная пудра
- 3 Сливочное масло
- 4 Яйца
- 5 Орехи



*Масло мелко нарезать.  
Добавить сахарную пудру  
или сахар, растереть до  
однородности.*





*Добавить муку, перемешать.*



*Добавить яйцо (или половину  
яйца). Замесить тесто.*





*Тесто раскатать в пласт,  
толщиной 4 мм.*



*Вырезать из теста фигурное  
печенье, выложить его на  
сухой противень.*



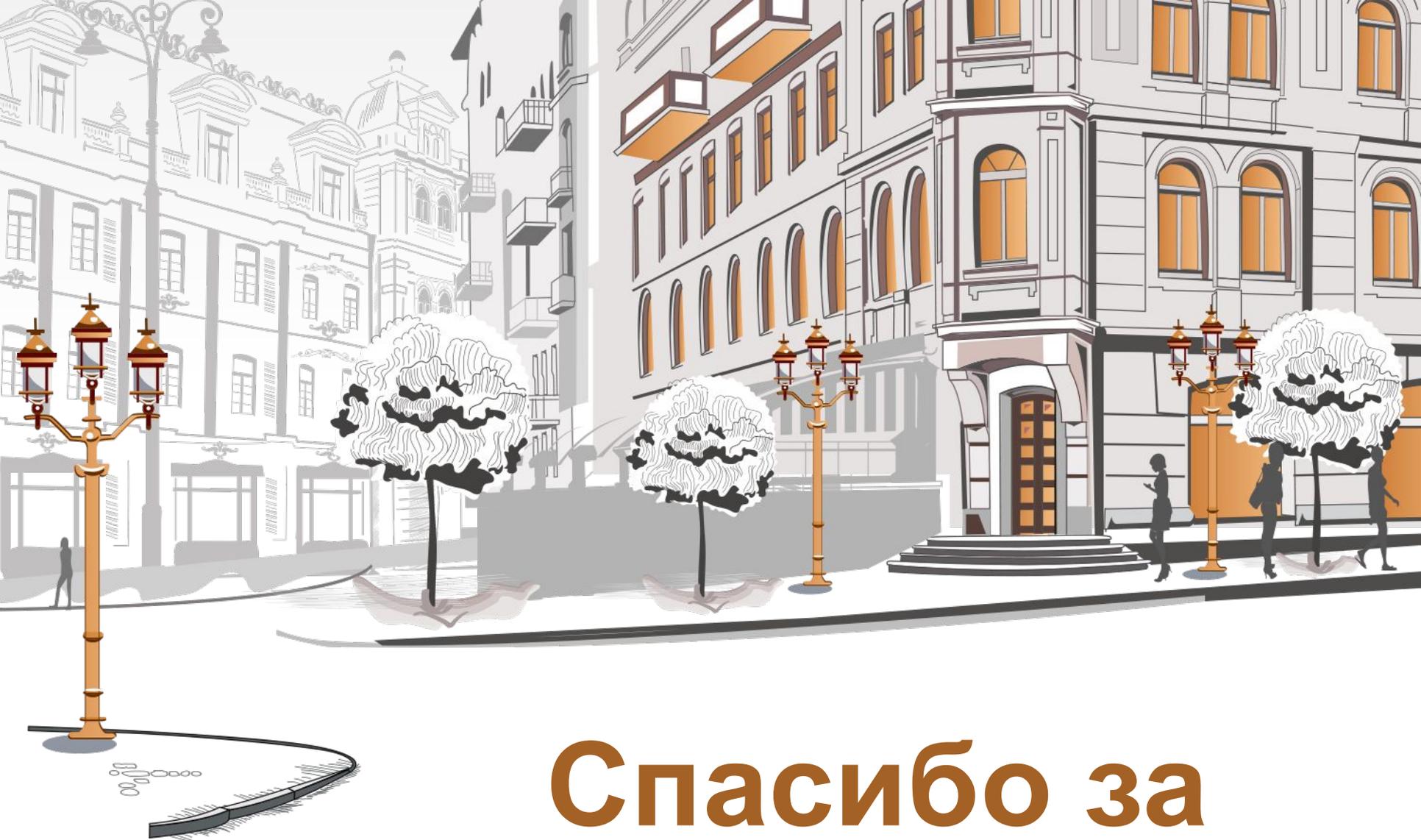


*Поверхность теста смазать  
яйцом, посыпать  
измельченными орехами,  
сахаром.*



*Выпекать песочное печенье  
при температуре 190-200°C  
примерно 15-20 минут, до  
золотистого цвета.*





**Спасибо за  
внимание!**