

# Печеньє «Зимняя сказка»

Выполняли Петрик Анастасия и Мишина Софья  
Ученицы 5 «Б» класса  
ГОУ СОШ №933



# Изготовление теста.

- **Ингредиенты для теста** : мука 4 стакана, сахарный песок 1 столовая ложка, маргарин или растительное масло 4 столовые ложки, дрожжи 20 г, соль 0,5 чайной ложки, молоко или вода 1 стакан, яйца 2 шт (одно для смазки).
- Потом когда тесто готово его надо разделить на 2 равных половинки и положить в морозилку в целлофановом пакетике на 20 минут . Затем достаём и трёт на большой тёрке одну часть на противень ,потом накладывает начинку и трёт вторую часть .Пред тем как поставить в духовку надо смазать яйцом .





# Начинка для печенья.

- Начинку можно добавлять разную например:  
варенье , джем ,
- тёртые яблоки ...



# Начинаем запекать!!!

- Противень с массой ставим в духовку на 250 градусов примерно 30-40 минут . В конце когда ваше печенье испеклось достаем из духовки и режем на нужные вам кусочки и посыпаем пудрой .
- Ваше печенье готово !!!=)))

# Приятного аппетита !!!

