Песочное тесто и изделия из него



Песочное тесто

- Ингредиенты:
- 300 г муки
- 200 г маргарина или сливочного масла
- 90 г сахара
- 2 яйца
- 1/4 чайной ложки соли

Приготовим песочное



Яйца взбиваем с сахаром. добавим масло, соль и тщательно перемешаем. Добавим муку и перемешиваем до однородной массы. Иногда для придания вкусовых оттенков в песочное тесто добавляют небольшое количество молока, молотые орехи, какао, корицу мелко **нарезанную цедру** апельсина или лимона. **Добавляйте** подобные компоненты на своё усмотрение.



Сделаем шар из теста и завернём его в фольгу. Поставим в холодильник на 40 минут. Песочное тесто готово. Теперь можно раскатать пласт на обсыпанном мукой столе и нарезать на необходимые форму. Например можно специальными формочками сделать печенье или же просто вылепить необходимой формой. Можно также **сделать** коржи для торта. **Изделия из песочного теста** выпекают при температуре **200-240 градусов 15-30** минут.

Изделия из песочного теста



 Песочное тесто используют для приготовления печений, пирожных и тортов.

Печенье из песочного теста



• Когда охлажденное тесто вновь нагреется до комнатной температуры, аккуратно раскатать его толщиной примерно 5 мм. Лучше даже потолще, тогда печенье будет

Заключительный этап приготовления



- Формочками вырезать печенье и выкладывать на противень (я на всякий случай постелила бумагу)
- Если формочек нет, можно воспользоваться обычным стаканом. Или нарезать, как Вам захочется (на квадратики, ромбики, треугольнички...). Выпекать печенье в хорошо разогретой духовке мин.10-12. Я пекла в режиме горячего воздуха при температуре 160 градусов. В обычной духовке, думаю, нужно выпекать при 180. Вот такое печеньице у нас получилось

Приятного аппетита!

