

**«Символы России. Мы  
за чаем не скучаем,  
всех вас чаем угощаем»  
«Приглашаем к  
самовару! Вкусным чаем  
угощаем!»**

**Литвинов Кирилл 1 «Ж»  
класс**

**МБОУ «СОШ №32» г.  
Энгельс**



**Виктор Петрович Чернышев**



# «МАМИНО ПЕЧЕНЬЕ»







История гласит, что первое печенье было создано человеком более 10 тысяч лет назад. В те времена печеньем называли маленькую часть теста, приготовленного для разнообразной выпечки, которую скатывали в шарик и отправляли в печь, чтобы определить, хорошо ли она разогрета и готова ли для выпечки. Печенье в том понятии, в котором известно нам, появилось лишь в восьмом веке до нашей эры в Иране, где впервые появился сахар.



Для приготовления печенья, нам  
понадобится:

Масло сливочное (размягченное) – 250 г +  
для смазывания противня

Яйца – 2 шт.

Сахар – 200-300 г (1-1,5 стакана)

Мука – 450 г (3 стакана) + 20-30 г для  
работы с тестом

Разрыхлитель – 0,5 ч. ложки



Сливочное масло растапливаем в микроволновой печи и даем остыть до комнатной температуры.

В миску с растопленным маслом добавляем сахар и вбиваем куриные яйца. Венчиком или ложкой растираем ингредиенты до получения однородной по консистенции смеси.





В миску с жидкой смесью всыпаем просеянную пшеничную муку, смешанную с разрыхлителем.

Вместо разрыхлителя можно использовать соду, гашенную столовым уксусом, взятых в одинаковых частях (по третьей части чайной ложки).





Перемешиваем ингредиенты и замешиваем эластичное гладкое тесто. Долго месить руками песочное тесто не нужно, иначе печенье получится жестким и твердым. Главная задача – собрать тесто в комок.





Тесто заворачиваем в пищевую пленку или пакет и убираем на 20 минут в холодильник. Тесто нужно охладить, чтобы маргарин, содержащийся в тесте, немного застыл, а тесто стало пластичным и податливым в работе. Иначе его будет сложно раскатать и сделать красивое фигурное песочное печенье.





Вынимаем отдохнувшее тесто из холодильника,  
раскатываем на подсыпанной мукой рабочей поверхности.





Вырезаем фигурными вырубками заготовки печенья.





Заготовки выложить на противень, смазанный маслом.  
Поместить в разогретую до 180 градусов духовку и  
выпекать печенье 15-20 минут.





Остывшее печенье по желанию можно украсить.











Приятного аппетита!



## Используемые источники информации

<https://zen.yandex.ru/media/id/5bcc15ea3491a600a9657368/kak-poiavilos-pechene-5c7212ec4662f700ccc57823>