

**«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>