

**ПЕСОЧНОЕ
КОЛЬЦО.**

- **Ингредиенты:**
- Мука - 350 г
- Сливочное масло - 200 г
- Сахарная пудра - 130 г
- Разрыхлитель теста - 10 гр
- Соль - 2 г
- Яйцо - 70 гр
- Арахис - 80 г.

- Ещё до начала приготовления нужно достать из холодильника масло, чтобы оно растаяло и стало мягким. Можно немного ускорить процесс размораживания, если разрезать масло на кусочки. Помещаем масло в миску и взбиваем добавив сахарную пудру. Взбивать нужно миксером, в начале на низких оборотах, а когда масло станет как густая масса обороты можно увеличить. Долго взбивать не рекомендую, иначе масло может расслоиться, главное, чтобы сахарная пудра растворилась в масле.



- Масляная масса становится пышной и напоминает крем, добавляем к ней яйцо и взбиваем, во время взбивания добавляем соль. Взбивать нужно равно столько, сколько нужно, чтобы масса стала однородной.



- После чего просеиваем муку в миску и добавляем к ней разрыхлитель теста. Всыпаем муку в масляную массу и размешиваем установив на миксере насадку для теста либо же размешиваем ложкой до тех пор пока масляная масса не смешается с мукой. Дальше быстро собираем тесто в комок и заворачиваем его в пищевую плёнку, после чего оставляем в холодильнике на полчаса. Это тесто нельзя долго замешивать руками.



- Охлаждённое тесто для удобства делим на две части и раскатываем толщиной 0,7 сантиметра, после чего вырезаем с помощью формочки для кексов фигурные изделия.



- Далее вырезаем кружочек внутри, и смазываем кольца желтком. Вырезать кружочки можно горлышком от бутылки, или рюмкой. Смазываем песочные кольца желтком.



- Орехи нужно немного подсушить, снять шелуху и растолочь с помощью скалки. Для этого положите орехи в целлофановый пакет и несколько раз пройдитесь по ним скалкой, слегка придавливая. Каждое песочное кольцо нужно обмакнуть в орехи, смазанной стороной. Выкладываем песочные кольца на противень и выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 15 - 20 минут.

