ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ЛЮБИМЫХ

Порадовать любимых просто!
Уже сегодня с вечера сделайте тесто, а утром наполните дом ароматом выпечки!
Печенье в форме сердечка и чашечка кофе в постель - это лучшее начало дня Святого Валентина!

Рецепт сохраняйте в PDF - и он будет всегда под рукой!

Понадобится:

сливочное масло 150 грамм

сахар - 150 граммов

сахар ванильный 6 граммов

яйцо - 2 штуки

мука пшеничная - 300 граммов

овсянка обычная (геркулес) - 150 граммов

разрыхлитель - 4 грамма

соль - щепотка

апельсин - 1 штука

клюква - 70 граммов

Приготовление:

Просей, перемешай и соедини муку с разрыхлителем.

Масло комнатной температуры перетри с сахаром (обычным и ванильным), до однородной массы.

По одному добавь яйца.

Соедини яично-масляную смесь с мукой и овсянкой и замеси тесто.

Добавь цедру одного апельсина и клюкву.

Тесто отправь на час в морозилку или на ночь в холодильник.

Раскатай тесто толщиной 0,5 сантиметром, и с помощью формочек сделай печенье.

Выложи на противень и запекай 15 минут при температуры 180 градусов.

www.sifood.com.ua - Печенье для любимых