

## Печенье творожное Платочки

Добавил(а) Оля

11.05.10 04:26 - Последнее обновление 14.05.10 04:11

---



### Продукты для рецепта

- Мука – 400 гр.
- Сахар – 150г., Масло – 200г.
- Творог – 250гр.
- Яйцо – 1 шт.

## Печенье творожное Платочки

Добавил(а) Оля

11.05.10 04:26 - Последнее обновление 14.05.10 04:11

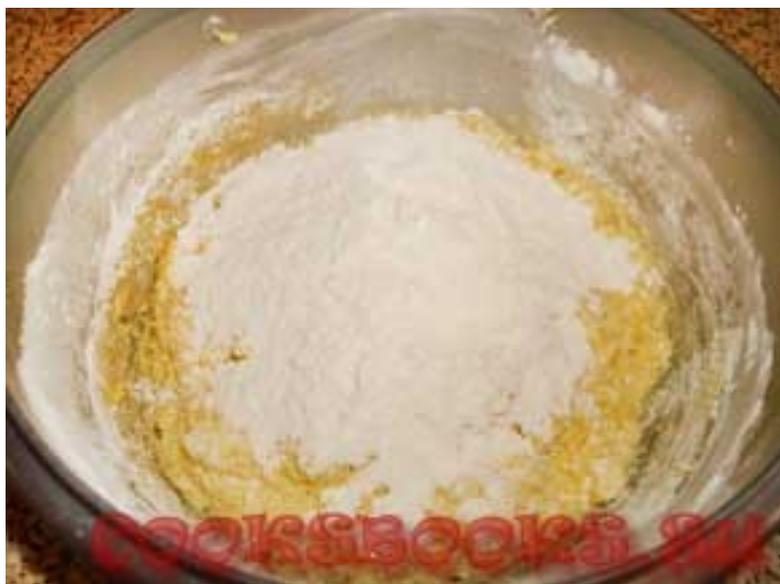
---

- Сода - 0,5 ч.л.
- Время приготовления 1 час.



**Замешиваем тесто.**

Смешиваем творог, 100гр. сахара, яйцо и масло.



**Тесто.**

## Печенье творожное Платочки

Добавил(а) Оля

11.05.10 04:26 - Последнее обновление 14.05.10 04:11

---

Добавляем муку, хорошо перемешиваем.



**Тесто готово.**

Замешиваем тесто.



**Творожное печенье.**

Раскатывает лепёшку 3 мм. толщиной.

## Печенье творожное Платочки

Добавил(а) Оля

11.05.10 04:26 - Последнее обновление 14.05.10 04:11

---

Вырезаем ровные кружки стаканом.



Творожные печеня Платочки.

Лепёшку обмакиваем в сахаре с одной стороны, сворачиваем сахаром внутрь, и обмакиваем тол



Печенье творожное Платочки.

## Печенье творожное Платочки

Добавил(а) Оля

11.05.10 04:26 - Последнее обновление 14.05.10 04:11

---

Заворачиваем краешек и еще раз обмакиваем в сахаре.

Главное чтобы низ печенья был без сахара, иначе при выпечке печенье пригорит.



## Печенье творожное Платочки

Выпекаем печенье в разогретой до 170 градусов духовке 20 мин.

Приятного аппетита!!!

{kumena\_discuss:14}