

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 толь



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!!!

{kunena_discuss:14}