

Творожное печенье с орехами

Добавил(а) Оля
11.03.20 18:15 -

Творожное печенье с орехами - это самый простой рецепт творожного печенья. В блинчиках творог, яйца, мука, сахар и орехи.



Продукты:

Творожное печенье с орехами

Добавил(а) Оля
11.03.20 18:15 -

- Мука - 500 гр., творог - 400 гр., сахар - 100 гр., слив.масло - 200 гр, соль - 1/3 ч.л., разрыхли
- Орехи.



Соединяем муку, соль, сахар, разрыхлитель, ванилин, перемешиваем, и добавляем мягкое масло



Творожное печенье с орехами

Добавил(а) Оля
11.03.20 18:15 -

Добавляем творог.



Замешиваем тесто.

Творожное печенье с орехами

Добавил(а) Оля
11.03.20 18:15 -



Тесто готово.



Раскатываем часть теста в пласт толщиной 0,3-0,4 мм. Нарезаем печенье как показано на фото.

Творожное печенье с орехами

Добавил(а) Оля
11.03.20 18:15 -



Каждое печенье обмакиваем в сахар так, чтобы низ печенья был чистый, без сахара, иначе саха



Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке (режим верх-низ) 20-25 минут.

Приятного аппетита!!!