

www.detkityumen.ru

Печенье "Пасхальные куличики"

Скоро Пасха, но не все могут печь куличи по разным причинам. Предлагаем приготовить вот такие куличи-печенье к Пасхе. Они просты в приготовлении и оригинальны.

Вам потребуются: 1 яйцо/100 г сметаны/100 г размягченного слив. масла/180 г сахара/0,5 ч.л. соды погасить уксусом/пакетик ванилина/350 г муки. Смешать ингредиенты, поставить на час в холодильник, печь при 180 градусах 10 минут.

Раскатываем пласт толщиной 0,5 см. Режем на небольшие прямоугольники.

Переносим прямоугольники на лист для выпекания, оставляя побольше пространства между ними, потому что печенье хорошо увеличивается в размерах и может испортить свою форму.

Ножиком срезаем уголки и придаем форму пасхальных куличей.

Выпекаем до слегка золотистого цвета.

Снимаем печенье, пока оно горячее и легко отделяется друг от друга.

Пусть печенье остывает, а мы делаем глазурь: 1 яичный белок взбиваем в пену и постепенно добавляем сахарную пудру, пока глазурь не загустеет.

Смазываем верхушки куличиков глазурью. Украшаем присыпкой, когда глазурь немного "схватилась", а лишняя стекла.

Остался последний штрих - нужно немножко подсушить наши куличики в духовке, чтобы глазурь затвердела, но не подрумянилась. Готово! □□

По материалам группы [Эти Дети](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/biblio/category144/category146/4189/