

detkityumen.ru

Печенье на сыворотке



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Сыворотка (теплая) — 0,5 стак.

•Сода — 0,5 ч. л.

•Масло растительное — 0,5 стак.

•Орехи грецкие — 1 ст. л.

•Изюм — 1 ст. л.

•Мука — 2 стак.

•Сахар (по вкусу)

Приготовление:

В теплой сыворотке погасить соду.

Влить растительное масло, хорошо размешать.

Добавить изюм и измельченные грецкие орехи, сахар, перемешать. Если сахар не добавлять, печенье получится не сладкое. Я забыла добавить в тесто и посыпала сверху. Можно добавить вместо орехов и изюма, то что вы любите (кокосовую стружку, цукаты и т. д.).

Добавить половину муки, перемешать и тогда добавить остальную муку.

Замесить мягкое тесто, которое не должно липнуть к рукам.

Раскатать тесто в пласт и вырезать печенки. Чем тоньше тесто, тем более хрустящим получится печенье.

Выложить печенье на противень застеленный пергаментом. Выпекать в духовке, разогретой до 180 градусов 10-15 мин. до золотистого цвета.

22.03.2015

[Belosnegka_72](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/201/