

detkityumen.ru

Печенье Майонезное



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

200 гр слив.маргарина (типа Пышка)

1 ст. сахара

200 гр майонеза

1 яйцо

2 ст.л. крахмала

1 ч.л. соды

3-4 ст. муки

Приготовление:

В размягченный маргарин добавить 1 яйцо и 1 стакан сахара, перемешать, влить майонез. Добавить крахмал и соду. Муку добавлять постепенно, перемешивая. Муки может понадобиться от 3 до 4 стаканов (зависит от маргарина, размера яйца и т.п.). Тесто должно быть такой консистенции, чтобы от него можно отщипнуть кусочек и скатать колобок - тесто не должно липнуть к рукам. Тщательно вымесить.

Противень застелить пергаментом, и начинаем выкладывать равные колобочки, слегка приплощивая их; на небольшом расстоянии друг от друга. Размер печенья должен быть примерно с колечко, которое получается из указательного и большого пальца ;-)

Выпекаем в разогретой до 180 гр духовке примерно 15-25 минут до приятного золотистого цвета. Готовое печенье вынуть из духовки, переложить в блюдо и дать остуть.

Рецепт далеких советских времен - вкус из детства)))

Приятного аппетита!

P.S. Не забывайте, что печенье очень калорийное - не увлекайтесь)))

02.01.2016

[KimotA](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/363/