

detkityumen.ru

Печенье "Конвертики".



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

1 пачка маргарина 180-200гр.

0,5 стакана молока

2 яйца

2,5 стакана муки

2 ч.л. сухих дрожжей

Сахарный песок для обсыпки

Приготовление:

Тесто я замешиваю в хлебопечке. Закладываю в неё теплое молоко, дрожжи сухие, яйца, просеянную муку и размягченный маргарин. Замесили тесто и в холодильник на мин.40. Достаем тесто и катаем шарики величиной с грецкий орех, делаем из шарика лепешечку, макаем в сахар одной стороной, складываем сахаром внутрь пополам раз и еще раз пополам. Получился конвертик-треугольник. Верх обмакиваем в сахаре и выкладываем на противень (не смазываем его) или антипригарный коврик, пергаментную бумагу сахарной стороной вверх. Печем в разогретой духовке до 180 -200 градусов до золотистого цвета (учитывайте особенности своей духовки). Это печенье частый гость на нашем домашнем чаепитии. Заметьте в его составе нет сахара, только при обсыпке, но при этом оно очень вкусное. И с покупными печенюшками не сравнится.

27.06.2016

[ЛюдмилаВ](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/425/