

detkityumen.ru

Новогодний праздничный хлеб



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

300 гр ржаной муки
2 столовые ложки сметаны
3 столовые ложки сахара
2 яйца
25 гр масла
1/2 чайн.ложки разрыхлителя

Приготовление:

В оригинале- это ржаное печенье. Но в нашей семье на новогоднем столе мы используем это печенье как праздничный хлеб. С аппетитом и удовольствием его едят и взрослые и дети.

Процесс приготовления:

Взбить яйца и сахар, постепенно добавляя растопленное масло, а потом холодную сметану. Затем положить разрыхлитель, предварительно смешанный с небольшим количеством муки, всыпать остальную муку и замесить крутое тесто. Полученное тесто раскатать тонким слоем, используя формочки для печенья вырезать фигуры, а сверху смазать яичным желтком. Выпекать в предварительно разогретой духовке 180 градусов 20-25 мин .

Приятного аппетита и счастливого Нового Года!





15.12.2021

[Екатерина Теплая](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/795/