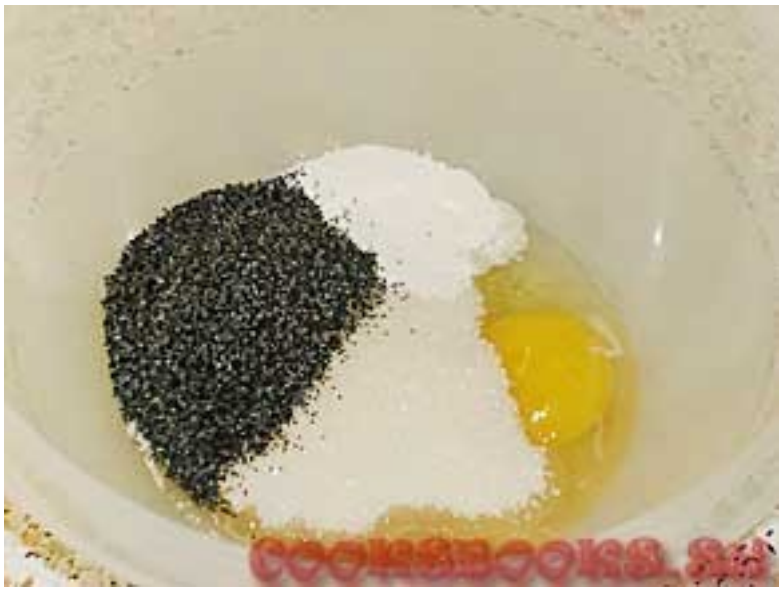
Лимонное печенье с маком

Добавил(а) Оля
22.02.11 03:25 -

Продукты для рецепта

- Молоко – 100 мл.
- Сахар – 100 гр.
- Маргарин – 200 гр.
- Яйцо - 1 шт.

- Разрыхлитель - 2 ч.л.
- Мука - 3 стакана.
- Лимон - 1 шт., Мак - 2 ст.л.



Соединяем яйцо, сахар, мак, разрыхлитель.

Всё хорошо взбиваем миксером.

Добавляем молоко, мягкий маргарин, цедру одного лимона. Перемешиваем.

Добавляем муку.

Замешиваем эластичное тесто.

Закрываем тесто плёнкой и убираем в холодильник на 30 минут.

Раскатываем тесто толщиной 3-4 мм.

Вырезаем печенье любой формы.

Выпекаем печенье в разогретой до 180 градусов духовке 15 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}