Песочное печенье Венское.

Добавил(а) Оля
30.09.14 17:54 - Последнее обновление 19.06.16 08:30





Продукты для рецепта

- Яйцо – 2 шт.
- Масло сливочное – 250 гр., мука - 500 гр.
- Сахар - 200 гр., сода - 1/2 ч.л., соль - щепотка.
- Варенье по вкусу - у меня чёрная смородина.



Соединяем яйца, сахар, соль, соду, мягкое масло .



Перемешиваем вилкой.



Добавляем муку.

Замешиваем тесто.Делим на две части, одну часть кладём в холодильник на 20 минут, вторую ча



Часть теста из холодильника, раскатываем толщиной 1 см.

Равномерно выкладываем варенье.



Вторую , замороженную, часть теста трём на тёрке и равномерно закрываем слой варенья.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 25 минут.



Остужаем. Нарезаем небольшими кусочками.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}