



Рецепт печенья

Расскажу рецепт печенья,
Он простой до изумленья.
Но зато довольно вкусный.
И здоровый! Не искусный.

Песочное печенье

Маргарин – 250 гр. *(размягчённый)

Сахар – 200 гр.

Яйца – 2 шт.

Мука – 800 гр.

Сода - 1 чайная ложка

Выпекаем при 180°



**Мы вот тесто замесили,
Каждому кусочек,**

**Мы печенье лепили,
Кто какое хочет.**





**Раскатали скалкой
Тесто на кружочки.
Вырезали формочкой
Звёзды и цветочки.**



**Нос в муке, в муке ладони,
И одежда вся белая,
Ведь постряпать печенюшки –
Это чудная игра!**





**Испекли в духовке
Мы своё печенье,
Получилось вкусно,
Просто объеденье!**

**Ах, какие же румяные,
Загорелые и славные
Печенюшечки ждут,
Когда дети есть придут.**



ДОМАШНЕЕ ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Простое, быстрое, вкусное и бюджетное печенье к чаю. Печенье на маргарине довольно-таки популярная выпечка, обусловлено это тем, что, во-первых, дети особенно любят песочное печенье, во-вторых, это довольно-таки быстрая и простая в приготовлении выпечка, в-третьих, маргарин - дешевый продукт, по сравнению со сливочным маслом, а песочное тесто на нем получается более удачным и вкусным в готовых изделиях. А разнообразить вкус песочного печенья можно легко, используя разные добавки, например, варенье, джем, сухофрукты, орешки или шоколад.