

Чайная на улице Баумана



**Технология
изготовления
шоколадного печенья**

Ингредиенты

- 1 яйцо
- 100г сливочного масла
- 150 г пшеничной муки
- 125 г сахара
- 0,5 чайной ложки соли
- 0,5 чайной ложки пищевой соды
- 150 г горького шоколада
- 0,5 чайной ложки ванильного сахара

Инвентарь

- разделочная доска
- противень
- бумага для выпекания
- блюдо или большая тарелка
- 2 миски
- прочный полиэтиленовый пакет
- скалка
- лопатка
- вилка (или венчик)
- чайная и столовая ложки

АЛГОРИТМ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЕЧЕНЬЯ

- Разогрейте духовку
- Разломите шоколад на дольки и раскрошить их скалкой в полиэтиленовом пакете на разделочной доске
- Положите в миску размягчённое масло, всыпьте сахар и разотрите продукты до однородной массы
- Разбейте яйцо в миску, взбейте его вилкой (венчиком) и добавьте к полученной массе
- Добавьте муку, соль, ваниль, соду и перемешайте
- Всыпьте шоколадную крошку и всё перемешайте.
- Выложите на противень, покрытый бумагой, шарики из теста. Между шариками оставляйте промежутки.
- Печенье поставьте в духовку и выпекайте до золотистого цвета. Вынув печенье, оставьте его на противне на 5 минут остыть и затвердеть

Приятного аппетита!

