

# ***Песочное тесто и изделия из него***



# ***Песочное тесто***

- **Ингредиенты:**
- **300 г муки**
- **200 г маргарина или сливочного масла**
- **90 г сахара**
- **2 яйца**
- **1/4 чайной ложки соли**

# Приготовим песочное тесто.



- **Яйца взбиваем с сахаром. добавим масло, соль и тщательно перемешаем. Добавим муку и перемешиваем до однородной массы. Иногда для придания вкусовых оттенков в песочное тесто добавляют небольшое количество молока, молотые орехи, какао, корицу мелко нарезанную цедру апельсина или лимона. Добавляйте подобные компоненты на своё усмотрение.**



- Сделаем шар из теста и завернём его в фольгу. Поставим в холодильник на 40 минут. Песочное тесто готово. Теперь можно раскатать пласт на обсыпанном мукой столе и нарезать на необходимые формы. Например можно специальными формочками сделать печенье или же просто вылепить необходимой формой. Можно также сделать коржи для торта. Изделия из песочного теста выпекают при температуре 200-240 градусов 15-30 минут.

# ***Изделия из песочного теста***



- **Песочное тесто используют для приготовления печений, пирожных и тортов.**



# ***Печенье из песочного теста***



- **Когда охлажденное тесто вновь нагреется до комнатной температуры, аккуратно раскатать его толщиной примерно 5 мм. Лучше даже потолще, тогда печенье будет мягче.**

# **Заключительный этап приготовления**



- **Формочками вырезать печенье и выкладывать на противень (я на всякий случай постелила бумагу)**
- **Если формочек нет, можно воспользоваться обычным стаканом. Или нарезать, как Вам захочется (на квадратики, ромбики, треугольнички...). Выпекать печенье в хорошо разогретой духовке мин.10-12. Я пекла в режиме горячего воздуха при температуре 160 градусов. В обычной духовке, думаю, нужно выпекать при 180. Вот такое печенье у нас получилось**

***Приятного аппетита!***

