

Предварительно в муку добавляем химический  
разрыхлитель



Смешать с мукой разрыхлитель для теста

Замешиваем тесто до однородного состояния



Тесто раскатывают в пласт толщиной в 4-5 мм при помощи скалки. Во время разделки и формовки изделий поверхность стола посыпают мукой во избежание прилипания теста



## Формовка полуфабриката

Берут формочки круглой, овальной или квадратной формы, усеченного конуса с гофрированной поверхностью.

Раскатанное тесто нарезают в виде прямоугольника и укладывают в подготовленные формы. Большими пальцами обеих рук вдавливают его в боковые гофрированные стенки



Ставят на лист. Выпекают при температуре 240°C 15 минут. Охлаждают, выбивают из форм песочные корзиночки



# Оформление корзиночки

