

Мастер-класс

по выпечке

печенья

**в старшей «А»
группе**

Идет подготовка...



Чтобы правильно все сделали...



Все необходимое на столе...



Все готово, можно приступать к работе...



Замешиваем тесто по схеме...



Все по порядку...



Приступаем к работе...



Пришлось и маму на помощь позвать...



**Делать все по порядку -
основное правило...**



Вроде все получается...



Просеиваем муку, чтоб пышнее было тесто...



Ай да, молодцы...



Замешиваем тесто...



Ну, очень интересно...



Тесто готово...



Раскатываем тесто скалкой...



Работа кипит...



Вырезаем формочками печенье...



Усердно работают все...



Хочется уже попробовать...



Дружно взялись все за дело...



Славно потрудились...



Вот печенье – всем угощенье...



Очень вкусное печенье...



Перенимаем опыт...



Грамота участнику...



Рецепт маме...

Рецепт песочного печенья

«Проще простого»

Ингредиенты:

Пшеничная мука – 250гр.,
Сливочное масло или сливочный маргарин -
200 гр.,
Сахарный песок – 100 гр.,
Куриное яйцо - 2 шт.,
Сода пищевая – 1/3 ч. ложки,
Соль – 1/3 ч. ложки

1. Соединяем масло с сахаром.
2. Перемешиваем ложкой или силиконовой лопаткой до однородной массы.
3. Добавляем щепотку соли.
4. Добавляем к массе яичные желтки и хорошо перемешиваем.
5. Просеиваем муку. В центре выкладываем сливочную массу и присыпываем мукой, доводим до мягкого теста.
6. Готовое тесто нужно обернуть пищевой пленкой и положить в холодильник на 40 мин.
7. Когда пройдет 40 мин., тесто достаем из холодильника и раскатываем в пласт толщиной печенья
8. Выпекается печенье при температуре 180 – 200 градусов в разогретой духовке. Печенье готовится 10 -15 мин.