

# **М**астер-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...



18/02/2016 18:17



# 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.