

# **«Приготовление песочного теста и изделий из него»**



Песочное тесто можно приготовить легко и быстро. Изделия из него получаются рассыпчатыми, потому что содержат много жира — сливочного масла или маргарина, и поэтому называются песочными. В этом тесте сахар можно заменить сахарной пудрой, тогда изделия из песочного теста становятся нежными, мягкими и тают во рту. Наиболее распространенными продуктами, добавляемыми в песочное тесто для придания ему особого вкуса или аромата, являются ванильный сахар, тертая лимонная или апельсиновая цедра, шоколад, какао, растертые орехи, корица. Песочное тесто применяют для выпечки печенья, а также для основы пирожных, тортов и пирогов. При хорошо замешанном тесте можно совсем отказаться от пищевой соды или применять ее совсем немного (на кончике ножа). Часть муки можно заменить крахмалом. Поскольку песочное тесто содержит в своем составе большое количество жира, во время вымешивания нельзя допустить его согревания. Все компоненты теста и доска для раскатывания должны быть охлаждены, а время вымешивания теста сокращено до минимума.



## *\* Основной рецепт песочного теста*

### Ингредиенты:

- \* 3 стакана муки
- \* 300 г сливочного масла или маргарина
- \* 1 стакан сахарного песка
- \* 2 яйца
- \* сода на кончике ножа
- \* 1 ч. ложка лимонного сока



# Способ приготовления:



Муку просеять горкой на разделочную доску или в большую миску.



Сверху насыпать сахар, соду, гашенную лимонным соком, ванильный сахар, положить нарезанное кусочками масло. Масло порубить ножом вместе со всеми продуктами, добавить яйца.



Быстро замесить тесто руками до получения однородной массы. Затем тесто скатать в шар, накрыть салфеткой и поставить в холодильник на 1 час. Это тесто можно приготовить заранее и держать до выпечки в холодильнике.



Перед выпечкой тесто размять руками и раскатать в пласт толщиной 4–8 мм, так как более толстые пласты песочного теста плохо пропекаются. Пласт или вырезанные из пласта фигуры выложить на сухой противень и выпекать в духовке при температуре 220–240° до золотистого цвета.

