



Простое и вкусное печенье с творогом и корицей.

Ингредиенты:

- 200-250 г творога
- 2 ст. муки
- 200 г маргарина
- 1 ч. л. соды погашенной уксусом
- корица молотая

Приготовление:

Замесить тесто, раскатать. Вырезать кружочки, я вырезаю обычным гранённым стаканом. Каждый из них обмакнуть в сахар, перемешанный с корицей, перегнуть пополам, еще раз обмакнуть в сахар с корицей, а затем еще раз

перегнуть пополам. В итоге должна получиться "четвертинка". Каждую из этих "четвертинок" еще раз обмакнуть в смесь сахара с корицей и надсечь ножом в 2-3 местах - сделать "лапки".

Выкладывать "гусиные лапки" на смазанный противень "сладкой" стороной вверх. Поместить в духовку и выпекать.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}