

Печенье
«Пугоговицы»





И вновь у нас в гостях Евгения Владимировна. Но на этот раз она не одна, а с Иришкиной бабушкой Ольгой Владимировной. Нам предстоит очень интересная работа. На этот раз дети сами будут месить тесто и печь печенье с необычным названием «Пуговицы».



Песочное печенье двух цветов.

Ингредиенты:

- 200 г муки
- 100 г масла
- 80 г сахара
- 2 желтка
- 2 ч.л. ванильного сахара
- 2 ч.л. какао-порошка

Перед тем как приступить к приготовлению печенья, мы надели фартучки, поделились на две команды. Одна команда будет печь ванильные «пуговицы», а вторая команда – шоколадные.



Приготовление:
Желтки хорошо растереть
с сахаром и ванильным
сахаром.



Добавить мягкое
сливочное масло,
тщательно размешать.





Добавить муку частями,
каждый раз вымешивая
ложкой.



Половину теста отложить в
другую емкость, слепить
руками в комок.



Во вторую половину добавить
какао, немного вымесить
ложкой и также слепить в
комочек. Положить оба вида
теста в холодильник на 30
минут.



Раскатать светлое тесто в
пласт толщиной примерно
5-7 мм. Вырезать
формочкой кружки



Затем на каждом кружке сделать вмятину, но не прорезая до конца. Я использовала крышку от пластиковой бутылки, ее диаметр - 3 см.



Затем по центру сделать два или четыре сквозных отверстия, как в пуговице. Для этой цели я использовала трубочку от маленькой упаковки сока (можно использовать спичку или другой подходящий предмет). Примерно вот так.



Остатки светлого теста опять слепить в шар, раскатать и так далее. Точно также поступить с темным тестом. Поддевая лопаткой или ножом, переложить все кружки на противень, застеленный пекарской бумагой. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать примерно 20 минут



Готовое печенье полностью остудить. Подавать к любимым напиткам.



