

Состав:

Для теста:

100г сахара

1 яйцо

110г сливочного масла

250 г муки

1 ч.л. соды

1 ст.л. уксуса

Для посыпки:

2 ст.л. молотой корицы

3 ст.л. мелкого сахара

Рецепт домашнего печенья с корицей:

Сахар взбить с яйцом до состояния пышной пены. Добавить предварительно размягченное при комнатной температуре сливочное масло и взбить до однородности.

В приготовленную смесь добавить половину муки, тщательно перемешать, соду погасить уксусом, добавить в тесто и еще раз перемешать, после чего добавить оставшуюся муку и вымесить тесто.

Тесто скатать в шар, завернуть в полиэтиленовый пакет и поместить в холодильник на 30-40 минут.

Охлажденное тесто разделить на небольшие кусочки и скатать шарики диаметром 2-3 см. Шарики обвалять в смеси из сахара и корицы, выложить на достаточном расстоянии друг от друга на противень, застеленный бумагой для выпечки, слегка придавить рукой, чтобы получилась плоская лепешка.

Выпекать в предварительно разогретой до 180 градусов духовке в течение 10-12 минут.