

### Состав:

250г рассыпчатого творога\*

140г сливочного масла

180г муки

1 ч.л. соды

1 ст.л. уксуса

коричневый сахар (для обсыпки печенья)

1 щепотка соли

### Рецепт печенья творожного

Сливочное масло нарезать кубиками и добавить в муку с солью. Руками замесить тесто. Соду погасить уксусом, добавить в тесто. Добавить творог и еще раз перемешать. В итоге тесто должно не должно сильно липнуть к рукам, но и не должно быть слишком плотным.

На слегка присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной 2-3 мм. При помощи большой чашки (диаметром 8-10 см) вырезать из теста кружочки.

Каждый кружок присыпать коричневым сахаром, сложить пополам, еще раз присыпать сахаром, затем еще раз сложить пополам и еще раз присыпать сахаром. В итоге получится четвертинка круга, посыпанная сверху сахаром. Печенье выложить на укрытый пергаментом противень и поместить в предварительно разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать 18-20 минут.

\*Творог должен быть сухим.

Приятного аппетита!