

# Рецепт "Творожное печенье"

200 г творога  
200 г сливочного масла или маргарина  
400 г муки  
1/2 ч. ложки пищевой соды  
уксус  
100 г сахара

1. Приготовление творожного теста для печенья:  
размягченное сливочное масло или маргарин растереть с творогом.  
Добавить соду (нейтрализованную уксусом), муку и замесить тесто.
2. Сформовать из него не толстые лепешки средней величины. Каждую обмакнуть в сахарный песок, сложить пополам, еще раз обмакнуть в сахар и снова сложить - так, чтобы получился треугольник. Опять обмакнуть в сахар (с одной стороны) и положить на противень.
3. Выпекать творожное печенье примерно 15 минут при температуре 180-200 градусов.

*Приятного аппетита!*

