

Здравствуйтесь, уважаемые посетители сайта [домашний кулинар](#) ! Сегодня мы приготовим печенье из творога "Творожные цветки". Печенье получается не только вкусное, но и полезное так как в твороге содержится много кальция, что благотворно сказывается на нашем организме. Весь процесс приготовления печенья составляет примерно 60 минут, поэтому данные печенки нельзя отнести к рецептам на скорую руку. Также советую посмотреть рецепт приготовления вкусных [кексов к кофе](#)



Ингредиенты:

Для приготовления творожных печений вам потребуется: 400 гр. творога, 200 гр. маргарина, 4 ст. муки, 1-2 яйца, 0,5 ст. сахара, 0,5 ч.л. соды.



Пошаговое приготовление:

1. Размягченный маргарин нарубите с мукой (также можно натереть маргарин на крупной терке).



2. Добавьте к творогу мелко натертый сыр и перемешайте. [Кстати](#) о том как выбирать



3. Замесите тугое тесто и оставьте его в холодильнике на 30 минут.



4. Затем раскатайте тесто в тонкий пласт и вырежьте из него кружочки одинакового



5. На каждом кружочке сделайте по 6 надрезов от центра к краю.



6. Полученные "лепестки" заверните к середине "цветков" прижмите в центре.





Взвесьте творог и сахар, соедините их в миске и добавьте яйцо. Хорошо перемешайте, чтобы масса стала однородной. Добавьте в массу 1 чайную ложку ванильного сахара и 1 чайную ложку разрыхлителя. Замесите тесто и сформируйте из него шарики. Выложите шарики на противень, смазанный маслом, и выпекайте 15-20 минут при 180°C.

В духовке 180°C. После выпекания выложите печенье на противень и дайте ему остыть. Выпекайте 15-20 минут при 180°C.



прощайте, ваш сайт уникален, не расстаёмся! жду ваших комментариев! Спасибо вам за