

# Печенье цельнозерновое «С. Пудовъ»

**Время приготовления:** 25–30 минут.

**Сложность:**



Вкусное печенье может испечь не только молодая хозяйка, не имеющая кулинарного опыта, но даже ребёнок. Предлагаем вам самый простой рецепт: нужно только добавить воду и масло в готовую смесь!

## **Ингредиенты**

- Мучная смесь «Печенье цельнозерновое «С. Пудовъ»» (арт. 1519471) — 1 пачка.
- Вода комнатной температуры — 70 мл.
- Маргарин или сливочное масло — 100 г.

## **Инструкция**

1. К готовой мучной смеси «Цельнозерновое печенье» добавьте 60–70 мл воды комнатной температуры и 100 г размягчённого сливочного масла (маргарина). Теперь нужно размешать тесто до получения однородной массы и дать ему постоять 5 минут.
2. Раскатать слоем 5–8 мм. Вырезать печенье из теста с помощью формочек. Выложить на противень, предварительно смазанный маслом. Выпекать при температуре 180–200 ° С до готовности (примерно 12–15 минут).



**Приятного аппетита!**