

Печенье для форм: классический рецепт

Ингредиенты:

- 100 г сливочного масла (мягкого)
- 100 г сахара
- 1 яйцо
- 250 г муки
- 1 ч.л. разрыхлителя
- Ванильный экстракт (по желанию)

Инструкции:

1. В большой миске взбиваем масло с сахаром до пышности.
2. Добавляем яйцо и взбиваем еще раз.
3. В отдельной миске смешиваем муку с разрыхлителем.
4. Постепенно добавляем мучную смесь к масляной массе, замешивая мягкое тесто.
5. Добавляем ванильный экстракт (по желанию).
6. Раскатываем тесто на слегка посыпанной мукой поверхности до толщины 5-7 мм.
7. Используем формы, чтобы вырезать печенье.
8. Выкладываем печенье на противень, застеленный бумагой для выпечки.
9. Выпекаем в предварительно разогретой духовке при 180°C в течение 10-12 минут до золотистого цвета.
10. Даем печенью остыть на противне, прежде чем украшать глазурью или посыпать сахарной пудрой.

Советы:

- Для более ароматного печенья можно добавить в тесто корицу, имбирь, гвоздику или другие специи по вкусу.
- Если тесто слишком мягкое, добавьте немного муки.
- Если тесто слишком жесткое, добавьте немного молока.
- Украшайте печенье по своему вкусу: глазурью, посыпками, орехами, сухофруктами, шоколадом.

Приятного аппетита!

