ПЕЧЕНЬЕ «ПУГОВИЧКИ»

Простое домашнее песочное печенье в необычной форме. Удивите своих близких или друзей. А совместное создание таких забавных печенек понравится детям. Кроме того, такое занятие отлично подходит для развития моторики рук.

Ингредиенты:
• 200 г муки
• 100 г масла
• 80 г сахара
• 2 желтка
• 2 чайной ложки ванильного сахара
• 2 чайной ложки какао-порошка

Приготовление:
1. Желтки хорошо растереть с сахаром и ванильным сахаром.
2. Добавить мягкое сливочное масло, тщательно размешать.
3. Добавлять муку частями, каждый раз хорошо перемешивая.
4. Половину теста отложить в другую емкость, слепить руками комок.
5. Во вторую половину теста добавить какао, перемешать и также слепить комок.
6. Положить оба комка в холодильник на 30 минут.
7. Раскатать светлое тесто в пласт толщиной примерно 5-7 мм.
8. Вырезать формочкой кружочки.
9. На каждом кружке сделать круговое углубление. Например, крышкой от пластиковой бутылки, её диаметр — 3 см.
10. Затем по центру сделать два или четыре сквозные отверстия, как в пуговичке. Можно использовать трубочку от маленькой упаковки сока или другой подходящий предмет.
11. Остатки светлого теста снова слепить в комок, раскатать и так далее. Точно также поступить с тёмным тестом.
12. Поддевая лопаткой или ножом, переложить все кружки на противень, застеленный пекарской бумагой.
13. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать примерно 20 минут. Готовое печенье полностью остудить.

Приятного аппетита!