

## Творожное печенье с вишней

Автор: Мухаббат  
21.06.2012 07:50 -

---



***Для меня сочетание творога и вишни, одно из лучших. Эти печенюшки получаются очень мягкими, ароматными, с приятной вишнёвой кислинкой. Долго не черствеют. Быстро и просто готовятся.***

## **Творожное печенье с вишней**

Автор: Мухаббат  
21.06.2012 07:50 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

*на 15 штук:*

**250 гр. влажного творога**

**2/3 стакана сахара**

**1 яйцо**

**80 гр. маргарина**

**1,5 ч.л. разрыхлителя**

**1,5 – 2 стакана муки**

**щепотка соли**

**45 шт. вишен**

## Творожное печенье с вишней

Автор: Мухаббат  
21.06.2012 07:50 -

---

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Маргарин растопить и остудить.

У вишни вынуть косточки.

Творог растереть с сахаром (если творог крупный, протереть предварительно через сито). Яйцо взбить венчиком со щепоткой соли, добавить к творогу с сахаром. Влить маргарин, все перемешать. Добавить просеянную с разрыхлителем муку. Перемешать тесто. Оно должно липнуть к рукам.

## Творожное печенье с вишней

Автор: Мухаббат  
21.06.2012 07:50 -

---

Противень застелить пекарской бумагой.

Смочить руки водой, выложить на одну ладонь столовую ложку теста, второй рукой сформовать лепешечку, в середину выложить по 3 вишни, соединить все концы, слегка прижать и выложить печенье швом вниз.

Выпекать в предварительно разогретой до 200\* духовке до румяности, приблизительно 30-40 минут.

{comments on}