

## Нарядные ёлочки

Автор: Мухаббат  
24.12.2012 08:08 -

---



***В преддверии Нового Года нехватка времени, лично для меня, очень даже ощутима. Ну что делать, когда времени нет, а всё же хочется что-нибудь сладкого и праздничного? Можно воспользоваться готовым замороженным песочным тестом и испечь вот такие замечательные ёлочки. Ну, а если у вас всё-таки есть время и любимый рецепт песочного теста, то просто воспользуйтесь идеей и испеките это печенье. И если у вас есть маленькие дети, то доверьте им процедуру по выкладыванию кондитерской посыпки, это занятие им доставит море удовольствия.***

## **Нарядные ёлочки**

Автор: Мухаббат  
24.12.2012 08:08 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**1 упаковка готового замороженного песочного теста**

**мука**

**кондитерская посыпка**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Тесто разморозить согласно инструкции на упаковке. На рабочую поверхность насыпать немного муки. Раскатать тесто толщиной 0,5 см., при помощи фигурок вырезать ёлочки. На каждую ёлочку выложить кондитерскую посыпку, слегка вдавливая.

## Нарядные ёлочки

Автор: Мухаббат  
24.12.2012 08:08 -

---

Выпекать в предварительно разогретой до 180\* духовке в течение 10-15 минут. Тесто должно слегка увеличиться в объёме и слегка подрумяниться.

*Выложить готовое печенье на решётку и дать полностью остыть.*



## Нарядные ёлочки

Автор: Мухаббат  
24.12.2012 08:08 -

---

{comments on}