

Маслени бисквити



Продукти: 300 гр. меко масло, 200 гр. пудра захар, 1 яйце, 1 ампула есенция ванилия, 500 гр. брашно, сладко по избор.

Приготвяне: Мекото масло се разбива със захарта/ с миксер/. Прибавят се яйцето и ванилията, доразбива се. След което малко по малко се прибавя и брашното/бърка се с дървена лъжица/, като една малка част от него трябва да ви остане за посипване на плота при разточването. Целта е да се получи меко тесто. Престоява в хладилника 20-30 мин. След това се разточва и оформя във формички по ваш избор. Докато се пече първата партида, масленото тесто го дръжте в хладилника, за да работите лесно с него. Сега наближава Свети Валентин, и аз направих сърца. Пекат се на 150°. Тази рецепта е от моята мила стринка ☺ Поднасят се със сладко по избор, със следобедното кафе, чай или топло мляко, може и да ги слепите. Моето сладко от „моркови с канела“ е скъп и екзотичен подарък и идва от много далеч – град Макао(Китай) ☺ Весел празник и да Ви е сладко !!! ☺

