

## Сметанное печенье



### Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 270 г
- Сметана (15%) – 250 г (6 ст.л.)
- Сахар – 100 г
- Яйцо – 1 шт
- Масло подсолнечное – 50 г
- Разрыхлитель – 2 ч.л.
- Соль – 1 щепотка

Очень нежное печенье с выраженным сливочным вкусом. Я его делала в Мультипекаре на панельках «Круглое печенье».

### Приготовление:

Я делала печенье в Мультипекаре, но можно и в обычной духовке. В этом случае муки потребуется немного больше (грамм 300-320).

Подсолнечное масло можно заменить растопленным сливочным (не горячим).

Все ингредиенты, кроме муки, смешиваем при помощи миксера до однородной смеси.

Добавляем муку и замешиваем тесто. Оно должно отлипнуть от стенок миски, но не стекать с ложки.

Включаем Мультипекарю и ждем, пока загорится зеленая лампочка. Панельки в первый проход можно слегка смазать кисточкой растительным маслом. Потом уже не потребуется.

Выкладываем тесто. Примерно по 1/2 столовой ложки на каждый кружок. Выпекаем 4-5 минут.

Если собираетесь делать печенье в духовке, то тесто необходимо замесить покруче. Раскатываем его в лист и формочкой выдавливаем печенье. Выпекать 10-15 минут при температуре 180 °C.

### Пищевая ценность:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
На 100 г	6.1	15.4	50	360