Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

**Одноклассники: ok.ru/opencook** **ВКонтакте: vk.com/opencook**

# Печенье песочное с сушеной клюквой/вишней

13 февраля 2014 10:46 · https://open-cook.ru/recipes/pechenie-pesochnoe-s-sushenoj-klyukvoj-vishnej




Нежное и вкусное печенье, из разряда “проще некуда”.

Источником рецепта послужил вот этот милый сайт

**Где-то на 15 штук или на форму 18х25 см:**

- 230 гр мягкого сливочного масла
- 150 гр сахара
- 300 гр муки
- 1 ч.л. ванильного экстракта или 1/2 пакетика ванильного сахара
- 1/2 ч.л. соли

- 1/2 чашки, объемом 240 мл, сушеной клюквы или вишни

Клюкву/вишню мелко нарезать.




Растереть масло с сахаром и ванильным экстрактом или ван.сахаром. Добавить муку и соль, тщательно растереть.
В конце добавить сушеную клюкву/вишню и размешать.




Полученную массу выложить в форму (застелить пергаментной бумагой) или разложить в форме квадрата со сторонами 20х20см или 22х22см на противне, застеленном пергаментом. Поставить в духовку, разогретую до 165 градусов, примерно на 20 минут до золотистого цвета.




Дать тесту в форме остыть минут 20. Выложить и нарезать прямоугольниками или формочками разных видов. В преддверии Дня всех влюбленных у нас были сердечки.



Еще теплое печенье можно присыпать сахарной пудрой. Печенье можно хранить 5 дней при комнатной температуре в герметичном контейнере.




Приятного аппетита!

---