

## Простое печенье

### Ингредиенты

- Ванильный сахар - 10 г
- Кукурузная мука - 200 г
- Лимонная кислота - 2 г
- Мука - 240 г
- Оливковое масло - 20 г
- Яйцо - 2 шт
- Соль - (по вкусу)
- Сахар - 2 ч.л



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Просейте вместе муку, соль, разрыхлитель. Добавьте в муку лимонную цедру и анис, перемешайте тщательно содержимое миски.

2

В стакан блендера вылейте яйца, всыпьте сахар. Взбивайте яйца с сахаром до тех пор, пока они не посветлеют и не увеличатся в объеме.

3

Тонкой струйкой начните вливать в яичную смесь оливковое масло. Когда закончите вливать все масло, у вас фактически образуется сладкий «майонез».

**4**

Вылейте получившийся «майонез» в мучную смесь, замесите тесто. Разделите тесто на 2 части, оберните каждую часть в пищевую пленку и уберите тесто в холодильник на 30 минут. Разогрейте духовку до температуры 180 градусов С.

**5**

Присыпьте доску мукой, раскатайте тесто в пласт толщиной 3-5 мм. Вырежьте печенье, переложите его на лист для выпечки.

**6**

Пеките печенье минут 15, пока оно слегка не подрумянится снизу.

**7**

Переложите печенье на решетку и дайте ему полностью остыть.



Приятного вам аппетита :)