

Печенье песочное

Нужно:

- Мука пшеничная - **280** г.
- Сахарная пудра - **100** г.
- Сливочное масло - **170** г.
- Соль - $\frac{1}{2}$ чайной ложки
- Фундук - **100** г.
- Сушеная клюква - **50** г.

Бумага пекарская

Получается: **20** печений.

Приготовление:

1. Заранее достаем из холодильника сливочное масло, чтобы оно размягчилось.
2. Если орехи сырые или сушеные, обжариваем в духовке 12 минут, при температуре 160 градусов. Чистим орехи.
3. Готовим противень, застилаем пекарской бумагой.
4. Смешиваем муку, соль и сахарную пудру.
5. Пальцами втираем масло в сухую смесь.
6. Вымешиваем однородное эластичное тесто (вымешивать примерно 2-3 минуты).
7. Включаем духовку на 180 градусов.
8. Перекладываем тесто в емкость и в ней соединяем с орехами и клюквой (можно использовать любые другие сухофрукты и орехи, которые вы любите или вообще не добавлять ничего).
9. В зависимости от того какое количество печений вы планируете, делим тесто на равные кусочки и скатываем каждый кусочек в шарик.
10. Выкладываем на противень, слегка прижимая.
11. Выпекаем до золотистого цвета, примерно 18-20 минут. Через 8 минут от начала выпекания, противень разворачиваем другой стороной.

Приятного аппетита! :)