

## Коржики "Маковые"

Вкусная домашняя выпечка. Она понравится вашим родным и близким. Блюдо выставляется на конкурс: "Полезно - значит вкусно!"



### Ингредиенты

Мука	2 ст.
Сметана	1/2 ст.
Мак	2 ст.л
Масло сливочное	60 г
Яйцо	1 шт.
Сахар	1/2 ст.
Сода	1/2 ч.л.
Сахарная пудра	1 ст.л
Яйцо куриное (для смазывания коржиков перед выпеканием)	

[Таблица мер и весов](#)

### 1 Шаг 1



Ингредиенты для приготовления коржиков.

**2** Шаг 2



В миску добавить яйцо.

**3** Шаг 3



Взбить яйцо до легкой пены, затем добавить порцию сахара (1/2 стакана).

**4** Шаг 4



Добавить сметану (1/2 стакана).

**5** Шаг 5



Добавить соду (1/2 ч. ложки).

**6** Шаг 6



Добавить растопленное сливочное масло (60 гр.)

**7** Шаг 7



Добавить мак (2 ст. ложки).

**8** Шаг 8



Добавить муку (2 стакана).

**9** Шаг 9



Замесить тесто. Тесто завернуть в пищевую плёнку и убрать в холодильник на 30-40 мин.

**10** Шаг 10



Затем тесто достать из холодильника, раскатать в пласт толщиной 0,7 - 1 см. При помощи вырубки для печенья вырезать коржики.

**11** Шаг 11



Коржики поместить на пекарский лист, застланный пекарской бумагой.

**12** Шаг 12



Коржики смазать взбитым яйцом и отправить в разогретый до t180C духовой шкаф. Выпекать до золотистого цвета.

**13** Шаг 13



Приятного чаепития!