

Печенье "Розы"

Рецепт прочитала в журнале "Рецепты на бис". Решила попробовать. Печенье получилось вкусное, не сложное в приготовлении. Особенно этот рецепт кстати, когда остается немного отварной свеклы (как у меня в этот раз).



Ингредиенты

свекла вареная	300-400 г
яйцо	1 шт.
маргарин	150 г
сода гашенная	0,5 ч.л.
мука	2-2,5 ст.
сахар	100 г
ванилин	3-5 г

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Свеклу натереть на мелкой терке (если много сока, слить его), добавить яйцо, сахар, размяченный маргарин. Все перемешать.

2 Шаг 2



Затем добавить ванилин, гашенную соду и муку. Тесто должно получится такое, чтоб его можно было раскатать, но не слишком крутое.

3 Шаг 3



Посыпаем стол мукой и раскатываем на нем небольшую часть теста. Режем её на полоски. Длина полоски - примерно 6-10 см и ширина 1,5 см. Размер полосок зависит от того, какие розы вы хотите получить, но лучше некрупные, чтобы пропеклись.

4 Шаг 4



Полоски теста сворачиваем, край прищипываем. Готовые печенье перекладываем на лист, смазанный маслом.

5 Шаг 5



Выпекаем "Розы" при 200-220 градусах 20-30 минут. Готовность проверяем зубочисткой (при проколе она должна быть сухой). Еще горячее печенье посыпаем сахарной пудрой.

6 Шаг 6



Печенье получается очень вкусное и ароматное, сверху хрустящее, а внутри мягкое.