

## Творожное печенье "Конвертики"

Сегодня я хочу рассказать вам, как готовятся творожные конвертики, рецепт с фото пошагово которых, я думаю, понравится и взрослым, и детям. Это известное домашнее творожное печенье, готовится очень просто, а результат необыкновенно вкусный. Приготовив такое печенье раз, вы, я уверена, захотите наслаждаться его вкусом еще и еще.



### Ингредиенты

Творог	250 г
Масло сливочное или маргарин	180 г
Мука	2-2,5 ст.
Сахарный песок	1/2 ст.
Сода	1/3 ч.л.
Ванилин	2 г

[Таблица мер и весов](#)

### 1 Шаг 1



Начнем готовить творожное печенье конвертики с сахаром по рецепту с фото. В творог выкладываем масло (или маргарин), размягченное при комнатной температуре.

## 2 Шаг 2



Толкушкой растираем до более менее однородной консистенции

## 3 Шаг 3



Добавляем соду, муку и постепенно замешиваем гладкое тесто.

Консистенция довольно плотная, но эластичная, тесто к рукам липнуть не должно.

Насыпаем в неглубокую тарелку сахарный песок, противень смазываем маслом или выстилаем пергаментом для выпечки.

## 4 Шаг 4



Дальше можно пойти двумя путями: 1) раскатать тест в пласт 0.5 см и стаканом вырезать кружочки или 2) как делала моя бабушка и мама, говоря, что тесто чувствует тепло рук, отщипывая небольшие кусочки и на ладони делая лепешку толщиной в 0.5 см.

Я леплю печенье вторым способом.

## 5 Шаг 5



Делаем лепешку диаметром 10 см

## 6 Шаг 6



Обваливаем лепешку в сахаре с одной (!) стороны

## 7 Шаг 7



Складываем кружочек пополам и снова обваливаем с одной стороны в сахаре

## 8 Шаг 8



И складываем в последний раз, чтобы получился конвертик. Обваливаем с одной стороны в сахаре и выкладываем печенье на противень.

## 9 Шаг 9



Расстояние между печеньями делайте в 2-3 см, так как оно увеличится в размере в процессе выпечки.

**10** Шаг 10



Выпекаем наше творожное печенье при температуре 190 С в течение 15-20 минут до золотистого цвета.

**11** Шаг 11



Печенье готово! Приятного чаепития!

Надеюсь, печенье "Конвертики из творога" по рецепту с фото вам понравится!