

## Печенье "Розы в сахарной пудре"

Хочется чем-то полакомиться, попробуйте эти розы в сахарной пудре. Они похожи на хворост, а дети от них просто в восторге!



### Ингредиенты

мука	3 ст.
яйцо	4 шт.
яичный белок (для склеивания)	1 шт.
соль	щепотка
сахар	1 ст.л
масло сливочное мягкое	1 ст.л
водка или коньяк	1 ст.л
разрыхлитель	1 ч.л.
для жарки: растительное масло	2 ст.
сахарная пудра	1/2 ст.
ванилин	по вкусу

[Таблица мер и весов](#)

### 1 Шаг 1



Соединить сливочное масло с 2 стаканами муки (просеять в миску), добавить: яйца, соль, сахар, водку или коньяк, разрыхлитель.

## 2 Шаг 2



Все перемешать.

## 3 Шаг 3



На стол просеять еще 1 стакан муки и замесить крутое тесто.

## 4 Шаг 4



Раскатать его в пласт толщиной около 3 мм.

## 5 Шаг 5



Вырезать из теста кружочки разного диаметра (я пользовалась стаканчиками).

## 6 Шаг 6



Надрезать каждый по окружности (5 надрезов), это будут лепестки розы.

## 7 Шаг 7



Затем с помощью яичного белка промазать серединку каждого кружка и склеить, делая "розочки". Снизу самый большой, и далее поменьше, верхний - самый маленький. Нажимаем на середину "розочки", чтобы скрепить слои теста. Накрывать пищевой пленкой и оставить на 30 минут при комнатной температуре.

## 8 Шаг 8



Разогреть растительное масло в глубокой посуде. Опускаем туда наши "розочки". Обязательно опускаем вниз маленьким кружком!!! И жарим печенье "Розы в сахарной пудре" до золотистого цвета.

## 9 Шаг 9



Затем аккуратно вынимаем "розочки" и выкладываем в сито или на салфетку. В сахарную пудру добавить ванилин и обсыпать печенье "Розы в сахарной пудре".