Сакулина Ю.И.,

учитель технологии,

гимназия 205 «Театр»

**Рецепт творожного печенья «Царская лепешка»**

**Тесто**: пачка маргарина для выпечки, 0,5 стакана сахара, 0,5 чайной ложки соды, муки 3 стакана (в зависимости от маргарина мука впитывается в разных количествах)

**Начинка**: пачка творога (200 гр.), 1 яйцо, 1 стакан кефира, 0,5 ст. сахара.

**Технология приготовления**

Тесто. В широкую емкость выложить мягкий маргарин, добавить сахар, соду и два стакана муки. Руками перетираем массу в рассыпчатое тесто. Добавляем муку, перетираем до тех пор, пока тесто не будет, как песок.

Для начинки все продукты перемешиваем в емкости до однородной вязкой массы.

Противень или форму смазать. Высыпать ¾ части теста. Выровнять. Пролить начинкой, равномерно распределить по всей форме. Сверху посыпать остатками теста. Ставим в разогретую духовку на 15 минут.