

Пасхальное печенье «Зайчики»

Обычно дети с удовольствием принимают участия в подготовке к Празднику Пасхи. Им нравится красить и расписывать яйца, помогать печь куличи, смешивать творожную пасху. Но и куличи, и пасха требуют от взрослых много времени и внимания, поэтому имеет смысл приготовить вместе с детьми что-то более простое, что позволит взрослым уделить больше времени детям и создать особое настроение.

Пусть это будут несложные кексы или маффины, печенье или пряники. Заранее купите побольше декоративных украшений, дети так любят украшать свои изделия.

Вы можете испечь печенье в виде фигурок кроликов, цыплят, овец, и пусть детки из цветной бумаги сделают корзиночки или травку для оформления. Такие фигурки можно подготовить в качестве подарков, особенно если к ним добавить шоколадные яйца.

И главное - когда дети находятся вместе с вами на кухне, самое время рассказать им историю Пасхи, о традициях и обычаях. Эти истории надолго останутся у них в памяти.

Предлагаю вам испечь вместе с вашими детьми пасхальное печенье «Зайчики». Это займет минимум времени, но ребенок ощутит себя отличным помощником вам на кухне. Готовьте с любовью.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- желтки яичные – 2 шт.
- белок яичный – 1 шт.
- сахар – 125 г
- сушеная вишня или изюм – 75 г
- цедра 1 апельсина
- масло сливочное – 2 ст. л.
- мука – 200 г
- корица молотая – 1 ч. л.

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1. Взбить сливочное масло с сахаром до светло-желтого цвета. Продолжая взбивать, добавить желтки.



Шаг 2. Добавить измельченную апельсиновую цедру, перемешать.



Шаг 3. Вишни вымыть горячей водой. Разрезать каждую ягоду пополам и добавить в смесь.



Шаг 4. Всыпать просеянную муку и корицу.



Шаг 5. Вымесить однородное эластичное тесто.



Шаг 6. На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см. С помощью кулинарных выемок вырезать из теста зайчиков. Разогреть духовку до 180°C. Противень смазать маслом. Поместить печенье на противень, смазать белком. Выпекать 15 мин., до золотистого цвета.



Приятного аппетита!

