

Песочные кольца с арахисом «Вкус детства»



150 г сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 1,5-2 стакана муки, 1 ст. ложка молока.

Смешать размягченное сливочное масло с сахаром, яйцами (один желток отложить для смазки) и ванильным сахаром. Добавить муку с разрыхлителем и замесить мягкое эластичное тесто. Завернуть его в плёнку и убрать в холодильник для охлаждения.

Арахис порубить. Разогреть духовку до 200°.

Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 7-8 мм, вырезать колечки.

Желток смешать с молоком. Смазать этой смесью каждое колечко и посыпать орешками. Выпекать в духовке на противне, застеленном пекарской бумагой, 15-20 минут. Стараться не пересушить.

Как только кольца начнут зарумяниваться – вынуть их из духовки и выложить на тарелку. Вот она, осуществленная детская мечта!

Время приготовления 50 минут