

Печенье на пиве

240 г муки, 120 г сахарного песка, 200 г маргарина, ? стакана пива.

Маргарин порубить и растереть с мукой до консистенции хлебных крошек. Добавить пиво и замесить тесто.

Готовое тесто завернуть в пергамент и поместить в холодильник на 1 час.

Раскатать тесто на сахаре в пласт толщиной 0,5 см и вырезать печенье любой формы. Сделать вилкой проколы на поверхности наших полуфабрикатов и выпекать в духовке при 250° 5-6 минут до золотистого цвета.