

Печенье сахарное

2 стакана муки, 1 стакан сахара, 1/3 стакана молока, 100 г сливочного масла, 50-60 г распаренного изюма, 0,5 чайной ложки соды.

Сахар растворить в горячем молоке, охладить, добавить сливочное масло, соду, муку и замесить тесто.

Тесто раскатать в пласт, толщиной около 0,5 см, вырезать стаканом кружочки. Каждый кружочек, слегка смочив водой, обвалять в сахаре и выложить на смазанный маслом противень. Положить на каждый по несколько штук изюма.

Выпекать печенье 7-8 минут.