**Рецепт классического песочного теста**

250 г маргарина комнатной температуры

1 стакан сахара **или** 160 гр сахарной пудры

1 большое **или** два маленьких яйца

Мука – сколько возьмет тесто

1/3 ч.л. соды, гашеной уксусом, сметаной или кефиром.

Вымесить до состояния пластичного теста.

Дать постоять полчаса в холодильнике.

Вырезать формочкой печенье.

Выпекать в духовке до готового состояния в зависимости от типа и мощности духовки.

Готовое печенье можно **украсить белково-рисовальной смесью**, или, как сейчас модно говорить **айсингом**. Пропорции 1:10.

Белок 30 гр ( 1 яйцо)

Сахарная пудра 300 гр.

Взбить венчиком белок, по ложке вводить сахарную пудру. В конце добавить чуть-чуть, несколько капель, лимонного сока.

**Классический рецепт кекса**

200 гр маргарина

200 гр сахара

4 яйца

200 гр муки

½ ч.л. соды погасить уксусом.

Вымесить тесто. Дать постоять для набухания клейковины полчаса.

Разложить по формочкам.

Выпекать при температуре 220 градусов 15 минут.

**Правило!!!**

Чем меньше изделие, тем выше температура выпекания, и наоборот,

Чем больше изделие (бисквит, хлеб) тем ниже температура.