



Вкусное творожное печенье с шоколадом и ирисками. Готовится просто и быстро.

### Ингредиенты:

- творог - 250 г
- мука - 2 ст.
- сливочное масло - 200 г
- сахар - 1 ст.
- куриные яйца - 2 шт.
- шоколад - 200 г (измельченный или шоколадные "капельки")
- ириски - 150 г
- соль - 0,5 ч.л.
- разрыхлитель - 1 ч.л.

*Творог для печенья лучше использовать мягкий, но если творог сухой - можно добавить 1-2 ст.л. сметаны.*

### Приготовление:

Творог лучше измельчить в блендере до однородной массы.



Масло комнатной температуры растереть с сахаром до пышной массы,



соединить с творогом.



Добавить яйца, взбить,



затем муку, разрыхлитель и соль.



Шоколад измельчить



и добавить к творожной массе.



Меренги нарезать маленькими кусочками.



Все аккуратно перемешать.



Меренги выложить на противень, сбрызнуть растительным маслом и выпекать при температуре 150°C до золотистого цвета.



Печенье остудить и можно полить для красоты растопленным шоколадом.



Приятного аппетита!