**Как сделать дома печенье «Орео»**

Для теста: 150 г пшеничной муки, 100 г сахара, 90 г мягкого сливочного масла, 50 г какао-порошка, 1 яйцо, 5 г разрыхлителя для теста, 1 пакетик ванильного сахара.

Для крема: 140 г сахарной пудры, 25 мл молока, 25 г мягкого сливочного масла, 1пакетик ванильного сахара.

Приготовьте крем: размягченное сливочное масло соедините с сахарной пудрой, ванильным сахаром и молоком. Тщательно вымешайте массу до однородности. Готовый крем переложите в кондитерский мешок и поместите в холодильник.

Приготовьте основу: просейте в глубокую миску муку с какао-порошком, разрыхлителем и ванильным сахаром. В отдельную посуду выложите размягченное масло, всыпьте сахар и взбейте миксером до однородного состояния. Введите яйцо и еще раз хорошо перемешайте. Аккуратно соедините сухую смесь с масляно-яичной и замесите тесто. Следите, чтобы не осталось комочков муки.

**Совет.** Для вымешивания используйте силиконовую лопатку.

Готовое тесто разделите на 2 равные части, каждую из которых заверните в пищевую пленку, раскатайте в пласт не толще плитки шоколада и отправьте в холодильник на 30 минут.

Охлажденное тесто выложите на лист кулинарного пергамента, прикройте вторым и еще раз раскатайте. При помощи стакана или бокала вырежьте кружочки (их число должно быть четным). Заготовки выпекайте 10 минут на пергаменте в разогретой до 170℃ духовке.

Готовое шоколадное печенье полностью охладите, разделите пополам и нижнюю часть одной половины покройте кремом. Закройте вторым печеньем. Домашнее «Орео» готово. Приятного аппетита!