

## Крендель с маком

### Ингредиенты:

- сливочное масло (200 г)
- сметана (200 г)
- яйцо (2 шт)
- сахар (90 г)
- соль (1\2 ч.л.)
- разрыхлитель (5 г)
- мука (300 г)
- мак для посыпки

1. Масло растопить и остудить.
2. Яйца взбить с сахаром, добавить в масло. Перемешать. Добавить сметану.
3. Муку соединить с солью и разрыхлителем. Добавляем муку к смеси.
4. Замешиваем мягкое тесто. Скатываем небольшие жгутики и формируем в кренделёчек (как сердечко).
5. Выкладываем на противень смазанный маслом.
6. Выпекать при 180 С примерно минут 10. Достаем кренделёчки, горячие смазываем маслом и обсыпаем маком и еще минут на 5 помещаем в духовку. *(рецепт от Олеси Подковыриной)*



# Буклет «Лето сладкоежки»

---

## Ключ к схеме (мулине DMC)

### Крест (в 2 нити)

цвет	символ	номер	цвет	символ	номер
■	●	349	■	◆	676+712
■	↑	676	■	▼	676+783
■	↓	712			
■	☒	783			
■	↙	976			
■	↗	3826			

### Бэкстич (в 1 нить)

цвет	символ	номер
■	—	310
■	—	317
■	—	318

### Бэкстич (в 2 нить)

цвет	символ	номер
■	—	310

### Французский узелок (в 1 нить)

цвет	символ	номер
■	●	310

Схема для вышивки  
**«Крендель с маком»**  
разработана  
**Инной Лупановой**

Размер: 80 x 80 крестиков  
Крест, фрузелок, бэкстич

*Не урони, крендельком пахнуть!*















