

**Бем А.** Секрет украденных желаний : [для среднего школьного возраста] / Анна Бем ; ил. Сюзанны Гелих ; пер. с нем. Ю. Б. Капустюк. – Москва : Э, 2020. – 270, [1] с. : ил. – (Эмми и свинка-единорог: кн. 4).

6+



Свинка-единорог с нетерпением ждала своё первое Рождество! Вместе с Эмми они украсили дом и написали список подарков, которые мечтают найти под ёлкой. Но произошло неслыханное дело – гном Пожелай, отвечающий за рождественские подарки в Гномгороде, прислал им ужасное письмо! Пожелай пишет, что они получают другие подарки, более практичные и полезные. Самое удивительное, все дети в городе стали получать такие письма. Что же всё это значит? Неужели рождественский гном сошел с ума? Эмми и свинка обязательно должны выяснить правду и спасти праздник!

# Коричное счастье

## Рецепт от шефа Свинки

### Понадобятся продукты:

380 грамм муки, 1 пакетик ванильного сахара, 3 чайные ложки пищевой соды, 1/2 чайной ложки соли, 250 грамм размягченного сливочного масла, 250 грамм сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара. 1 столовая ложка корицы.

### Приготовление:

Смешайте в миске муку, ванильный сахар, воду и соль. В другой миске взбейте миксером сливочное масло, чтобы оно стало мягким. Добавьте к нему сахар и яйца. Взбивайте смесь в течение 2 минут. Смешайте содержимое обеих мисок. Смешайте сахар и корицу в маленькой миске.

Разогрейте духовку до 190°C. Разложите на противне бумагу для выпечки. Чайной ложкой зачерпните из миски теста с горкой. Скатайте его в шарик и обваляйте его в смеси сахара с корицей. Выложите шарики на противень, оставляя между ними расстояние около 5 см. Выпекайте печенье 10-12 минут.

**Приятного аппетита!**