Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыz

Галеты

Galeta

Дрожжи (пол спич.коробки)
3/4 стакана тёплой воды
Пол стакана раст.масла
3 стакана муки
1 стол.ложка сахара
1 чайн.ложка соли

В глубокую посуду налить тёплую воду,положить дрожжи,сахар,
мешать пока не раствориться.
Добавить 2стакана муки,посолить и замесить тесто.
Добавить раст.масло,1стакан муки,продолжать месить тесто.
Тесто накрыть полотенцем и дать настояться 1час.
Тесто разделить на кусочки размером с половину лимона.
Каждый кусочек раскатать на соломки.
Галеты положить на смазанный маслом противень.Дать настояться ещё 20минут.
Поставить в холодную духовку,запекать 40минут,при температуре 190.
Галеты оставить остывать в духовке.

Перед тем,как запекать галеты, можно смазать яичным белком и посыпать кунжут и чернушку.

© ml.md (русский) рецепт #: 301 | название рецепта: Галеты | история: 20.04.2024 - 12:08