Печенье- Гусеницы

Tırtıl Kurabiye

3 яйца
1 пачка маргарина
1 стакан сахарной пудры
1 стол.ложка соды (гашёной)
1 пакетик ванилина
Пол стакана раст.масла
3 стакана муки

Сахарн.пудру высыпать в глубокую посуду,в середину разбить яйцо.
Помешать,добавить талый(при комн.температуре)маргарин,раст.масло, ванилин и соду.
По немногу досыпать муку и замесить тесто.
Тесто залить в шприц для крема и выжить печенья длинной 4-5см.
Запекать в духовке до розоватого оттенка,при температуре 170.
Остудить.Печенья можно употреблять в пищу длительное время.

Тесто для печений-гусениц более жидкое,чем обычно.

© ml.md (русский) рецепт #: 364 | название рецепта: Печенье- Гусеницы | история: 20.04.2024 - 14:46