



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

Печенье с Грец.Орехами

Ceviz Kuyusu



1 пачка маргарина
2 стол.ложки не сладкого йогурта
Пол стакана сахарной пудры
2 яичных белка
1 пакетик ванилина
10гр. пищевого разрыхлителя
Мука
Для Сиропа :
Пол стакана молока
Пол стакана сахара
На верх :
1 яичн.желток
2 стол.ложки молока
1 стакан толчёных грец. орехов

- # Приготовить сироп : Молоко и сахар довести до кипения на среднем огне и оставить остывать.
- # Мягкий маргарин, взбитый йогурт, яичные белки, ванилин, разрыхлитель и сахан.пудру хорошо перемешать.
- # Месить и добавлять просеянную муку до получения не твёрдого теста. Тесто накрыть и убрать в холодильник на 1 час.
- # Из теста раскатать тонкий пласт.
- # Вырезать стаканом кружочки. По середине половины имеющихся кружочков, вырезать узкой рюмкой ещё один кружок.
- # Взять один большой кружок, намазать смесь яичн.желтка и молока, с верху положить кружок вырезанный рюмкой.
- # Опять намазать смесь молока и желтка.
- # На серединку положить немного грец.орехов. Таким образом приготовить 20-22 печенья.
- # Печенье положить на смазанный маслом противень. Если желток и молоко осталось, можно намазать на грец.орехи.
- # Запекать до золотого цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # Печенье достать из духовки и сразу полить на каждое по 1 стол.ложке холодного сиропа.
- # Дать настояться 2 часа и подавать к столу.

Сироп можно приготовить не с молоком, а с водой