



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

Печенье «Скала» Kaya Kurabiye



150 гр. маргарина
¾ стакана сахара
6 ст.л. подсл. масла
0,5 стакана высушенной смородины
0,5 стакана дробленых грецких орехов
1 яйцо
1 ч.л. корицы
1 маленькая щепотка соли
1 пакет разрыхлителя
Мука, сколько возьмет тесто

- # Маргарин, яйцо и сахар, взбивать пока растворится сахар.
- # Добавить масло, корицу и соль, еще немного взбить. Постепенно добавляя муку замесить тесто. Тесто должно быть достаточно мягким, но не приставать к рукам. Добавить разрыхлитель.
- # Высушенную смородину помыть, дать стечь и добавить в тесто вместе с дробленными орехами. Месить тесто пока все равномерно распределится. (Тесто может распадаться на куски, это нормально).
- # Разделить тесто на кусочки размером с грецкий орех, скатать в шарики и слегка прижать ладошками. Выложить печенье на слегка смазанный маслом противень.
- # Поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку и печь до готовности.
- # Подавать теплыми или холодными.

Вопреки названию печенье имеет нежную консистенцию.