



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

Картофельное печенье «Жумбо»

Patatesli Jumbo Bisküvi



5 шт. среднего картофеля
1 стакан молока
1 стакан сахара
2 ст.л. слив. масла
4,5 стакана муки
1 пакет ванилина
1 пакет разрыхлителя
Щепотка соли

Растопить на огне слив. масло, оставить остывать. Картофель сварить, очистить от кожуры и натереть на терке. Положить в глубокую чашку, добавить молоко, хорошо перемешать.

В другой чашке перемешать муку, ванилин, разрыхлитель, сахар и соль.

В картофель с молоком добавить остывшее масло. Затем добавляя сыпучую массу, замесить тесто.

Средней мягкости тесто раскатать толщиной с палец. Стаканом с широким горлышком разделить тесто на кружочки.

Печенья выложить на смазанный маслом противень и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку. Печь до розового цвета.

Подавать остывшими.

Картофель делает тесто эластичным.