



Печенье «Каръяды»

Karyağdı Bisküvisi



1 пачка слив. масла
1 стакан сахарной пудры
1 стакан кукурузного крахмала
2 стакана муки
0,5 ч.л. разрыхлителя
1 пакет ванилина
Щепотка соли
2 ст.л. какао
Посыпать:
2 ст.л. сахарной пудры

- # Смешать размягченное слив. масло и сахарную пудру.
- # Добавить какао, крахмал, соль, 1 стакан муки, разрыхлитель, ванилин и замесить тесто.
- # Оставшуюся муку постепенно добавляя вымесить тесто и поставить его в холодильник на 30 минут.
- # Среднего размера противень смазать маслом. Достать тесто из холодильника и кончиками пальцев распределить его по противеню. Порезать тесто на кусочки размером с пол- спичечного коробка .
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку и печь 15 минут.
- # Пока печенье горячее, еще раз порезать по местам разреза. Сверху посыпать сахарной пудрой.
- # Подавать остывшими.

Печенье не поломается если резать его пока оно горячее и мягкое.