



Печенье из кукурузной муки

Misirunlu Bisküvi



0,5 пачки маргарина
2 стакана кукурузной муки
1 яйцо
1 яичный желток
1 ч.л. яблочного уксуса
Щепотка соли
1 стакан сахарной пудры
Мука, сколько возьмет тесто
1 пакет разрыхлителя
1 пакет ванилина
Смазать:
1 яичный белок

- # Хорошо перемешать размягченный маргарин, яйцо, яичный желток, уксус, сахарную пудру.
- # Добавить ванилин, разрыхлитель и горсть муки, замесить тесто. Муку постепенно добавляя, вымесить тесто . Тесто не должно прилипать к рукам.
- # Полученное тесто положить в фольгу или обернуть пищевой пленкой и поставить на 30 минут в холодильник.
- # Затем раскатать тесто толщиной 0,5 см. и стаканом с небольшим горлышком разделить на кружочки. На противень положить пергаментную бумагу и выложить печенья.
- # Смазать сверху яичным белком и скатав из теста шарики размером с фундук, положить их на середину печенья.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку и печь до светлого розового цвета.

Вместо уксуса можно добавить лимонный сок. Уксус или лимонный сок придаст печенью хрупкость.