



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

---

## Печенье «Темная бомба»

Esmer Bomba



1 пачка маргарина или слив. масла  
1,5 стакана сахарной пудры  
2 ст.л. какао  
0,5 стакана молока  
0,5 стакана кокосовой стружки  
2 стакана кукурузного крахмала  
0,5 ч.л. корицы  
0,5 ч.л. соды  
1 ч.л. цедры апельсина  
1 пакет ванилина  
1 щепотка соли  
Мука, сколько возьмет тесто  
Для глазури:  
1 яичный белок  
0,5 стакана кунжута  
5 ст.л. кокосовой стружки

# Смешать размягченное слив. масло, сахарную пудру и какао.

# Добавить остальные ингредиенты и постепенно добавляя муку замесить тесто. Тесто не должно прилипать к рукам.

# Разделить тесто на кусочки размером с грецкий орех и скатать в шарики.

# Сначала обмакнуть в взбитый белок, затем кунжут и кокосовую стружку. Выложить печенье на смазанный маслом противень.

# Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку и печь пока появятся трещинки на печенье.

Кукурузный крахмал придаст печенью хрупкость.