



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.