



Печенье «Красота Парижа» с кунжутом

Susamli Paris Güzeli



1 пачка маргарина
1 стакан сахарной пудры
0,5 стакана кунжута
0,5 ч.л. чернушки
1 пакет разрыхлителя
1 пакет ванилина
Щепотка соли
Мука, сколько возьмет тесто

- # Кунжут поджарить в сковороде без масла.
- # В размягченный маргарин добавить сахарную пудру и хорошо перемешать.
- # Затем добавить соль, ванилин, чернушку и кунжут. Мешать пока семена распространяются по всей массе.
- # Затем по-немногу добавляя муку замесить тесто. Тесто не должно прилипать к рукам.
- # Раскатать тесто толщиной 0,5 см. Стаканом с небольшим горлышком или формочками для печений разделить тесто.
- # Оставшееся тесто собрать, снова раскатать, и разделить. Продолжать эти действия пока тесто закончится.
- # Положить на противень пергаментную бумагу и выложить на нее печенье, оставляя небольшое расстояние между ними.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку и печь до светло-розового цвета.

Кунжут обжаривают для цвета. Можно использовать и не обжаривая.