



Печенье «Время любви»

Sevgi Saati



2 ст.л. йогурта
1 ст.л. подслн. масла
2 яйца
Цедра одного апельсина
0,5 стакана сахарной пудры
3,5 стакана муки
0,5 ч.л. разрыхлителя
Для жарки:
1,5 стакана подслн. масла
Украсить:
1 стакан сахарной пудры

- # В глубокой чашке взбить венчиком яйца, йогурт, подсл. масло, сахарную пудру и цедру апельсина.
- # Добавить разрыхлитель, муку и замесить средней мягкости тесто.
- # Тесто накрыть и оставить на 30 минут. Затем раскатать тесто толщиной 0,5 см. и разрезать формочкой для печений.
- # В небольшой сковороде разогреть масло и пожарить с двух сторон печенья. Выложить на бумажной полотенце.
- # Когда печенье остывает, посыпать сахарной и пудрой и выложить на сервисную тарелку.

Для получения разных ароматов, в тесто можно добавить корицу или ваниль.