



Сухие Печенья

Kuru



Пол пачки слив.масла (125 гр.)
1 стакан молока
1 кубик дрожжей
1 чайн.ложка сахара
1 чайн.ложка соли
Мука

- # В глубокую посуду налить тёплое молоко, добавить сахар и дрожжи, помешать.
- # Добавить талое при комн.температуре слив.масло, понемногу муки и замесить тесто.
- # Накрыть полотенцем и дать настояться 1,5 часа.
- # Тесто помесить и разделить на 3 равные части.
- # Из каждой части сформировать полоску толщиной (1,5 пальца), диагонально порезать на кусочки в длину(Зпальца).
- # Разложить на противень без масла.
- # Запекать в духовке до розового цвета, при температуре 175. После, температуру снизить до 120 гр., печенья будут готовы через 1,5 часа.
- # Выключить духовку, крышку не открывать. Печенья можно достать из духовки тогда, когда они остынут.
- # Срок хранения сухого печенья 6 месяцев. Их подают с чаем, молоком или с другими напитками.

Сухие печенья готовят в Турец.городе Бейпазары, в деревенской печи. В тесто можно добавить измельчённую, обработанную хвойную смолу.