



Печенье «Кальбур» Kalbur Kurabiyesi



Пол-пачки слив. масла
0,5 стакана подслн. масла
1 стакан сахарной пудры
2 ст.л. йогурта
2 ст.л. какао
0,5 стакана кукурузного крахмала
1 пачка разрыхлителя
1 пачка ванилина
1 щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста

- # Хорошо взбить размягченное слив. масло, подслн. масло, йогурт и сахарную пудру.
- # Добавить какао, крахмал, ванилин, соль и разрыхлитель, ложкой перемешать.
- # Затем добавляя муку замесить средней упругости тесто.
- # Тесто накрыть и оставить на 15 минут.
- # Тесто разделить на кусочки размером чуть меньше грецкого ореха, ладошками скатать шарик и положив на терку слегка прижать, для того чтобы образовался рисунок на печенье.
- # Проделать тоже с остальным печеньем, разложить на смазанный маслом противень и поставить за 10 минут разогретую до 190 градусов духовку, печь 15 минут.
- # Подавать когда печенья остынут.

Крахмал содержащийся в тесте, сделает печенья рассыпчатыми.