



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

## Кофейные булочки

Kakaolu Tatlı Poğaç



200 гр. слив. масла  
1 стакан йогурта  
1 яичный желток  
2 ст.л. сахарной пудры  
2 ст.л. какао  
1 пачка разрыхлителя  
1 пачка ванилина  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
1,5 стакана грецких орехов  
0,5 стакана сахара  
1 яичный белок

- # В глубокой посуде перемешать размягченное слив. масло, яичный желток, сахарную пудру и йогурт.
- # Добавить какао, ванилин, разрыхлитель и добавляя муку замесить не пристающее к рукам тесто.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, посыпать мукой и раскатать не большие лепешки.
- # На середину положить достаточное количество начинки, свернуть, края залепить.
- # Булочки положить на смазанный маслом противень и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь 15-20 минут.
- # Подавать когда остынут.

Сразу после того как достали из духовки, можно посыпать сверху сахарной пудрой смешанной с какао и ванилином.