



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

Ореховые печенья

Çerezli Kurabiye



250 гр. слив. масла
1 стакан сахарной пудры
0,5 стакана крупномолотых фисташек
0,5 стакана крупномолотого фундука
0,5 стакана крупномолотых грецких орехов
0,5 стакана крупномолотого миндаля
1 стакан кукурузного крахмала
1 пачка разрыхлителя
1 кофейная чашечка молока
Мука, сколько потребуется для замеса теста

- # Слив. масло, растопить и оставить остывать.
- # Затем добавить сахарную пудру и молоко, перемешать, добавить крахмал, перемешать.
- # Добавить все виды орехов, разрыхлитель и добавляя муку замесить тесто.
- # Оставить тесто на 30 минут. Разогреть духовку до 200 градусов.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, придать печенью овальную плоскую форму. Выложить на противень.
- # Поставить в духовку, печь 10-15 минут.
- # Подавать теплыми.

Должно получиться 24 штуки печений.