



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

Печенье с горьким миндалем

Acı Badem Kurabiyesi



1 стакан очищенного миндаля (примерно 180 гр.)
1 стакан сахарной пудры
2 яичных белка
5-6 шт. горького миндаля
Украсить:
Миндаль

- # За день ранее миндаль и горький миндаль залить кипящей водой, оставить на 5 минут, затем очистить. Дать высохнуть.
- # На след. день измельчить в муку.
- # В кастрюле взбить миксером белки с сахарной пудрой, добавить муку из миндаля.
- # Поставить кастрюлю на средний огонь, постоянно помешивая слегка нагреть. Когда нагреется, огонь убавить.
- # Постоянно помешивая, проверять пальцем. Варить до тех пор пока палец терпит температуру. Затем снять с огня.
- # Дать остыть, затем наполнить массой кондитерский мешок и выдавить на противень застланный бумагой для выпечки. (размер по желанию). Сверху украсить цельным миндалем.
- # Поставить в заранее разогретую до 140 градусов, печь минимум 40. Важно духовку в процессе не открывать!
- # Когда печенье станет розового цвета, достать из духовки. Подавать когда остынут.

Если нет кондитерского мешка, можно выкладывать на противень ложкой.