



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

## Десерт "Долу кесе" Dolu Kese



250 гр. слив. масла  
1 яйцо  
1 стакан сахарной пудры  
1 пакетик разрыхлителя  
1 стакан кукурузного крахмала  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
1 ст.л. какао  
Для начинки:  
1 стакан измельченного фундука  
1 ст.л. сахара

- # Перемешать размягченное слив. масло, сахарную пудру и яйцо.
- # Добавить крахмал, разрыхлитель и добавляя муку, замесить не пристающее к рукам тесто.
- # От теста отделить кусок размером с лимон, отложить.
- # Оставшееся тесто разделить на 20 равных частей. Сахар и фундук смешать.
- # Кусочек теста скатать ладошками в шарик, затем намочить указательный палец и проделать в шарике отверстие. Заполнить отверстие фундуком с сахаром и залепить края как узелок.
- # С остальными кусочками проделать тоже самое.
- # К оставшемуся кусочку теста добавить какао, хорошо вымесить. Оторвать не большие кусочки теста и скатать ладошками палочки. Палочками как бы обвязать горлышко узелка.
- # Положить печенье -узелки на противень застланный бумагой для выпечки и поставить в разогретую до 190 градусов духовку, печь минут 12.
- # Дать остить в противне.

В процессе лепки печений, пальцы можно смочить водой тогда тесто не будет "ломаться".