



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

Печенье "Принц" Şehzade Kurabiyesi



125 гр. слив. масла
1 стакан сахарной пудры
1 яйцо
0,5 стакана кукурузного крахмала
1 пакетик ванилина
1 пакетик разрыхлителя
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Сверху:
80 гр. шоколада
1 ст.л. слив. масла
15 шт. фундука

- # Перемешать мягкое слив. масло, сахарную пудру и яйцо.
- # Добавить крахмал, разрыхлитель и ванилин, перемешать.
- # Добавляя муку замесить не пристающее к рукам тесто.
- # Тесто разделить на 15 равных кусков. Каждый кусок скатать, затем ладошками прижать придав плоскую форму.
- # Печенье выложить на противень застланный бумагой для выпечки и поставить в разогретую духовку на 15-20 минут.
- # Печенье достать из духовки, дать остыть.
- # В маленькой кастрюльке на медленном огне помешивая растопить шоколад и слив. масло.
- # 0,5 ч.л. шоколада положить на середину печений и сверху положить фундук.
- # Подавать когда шоколад застынет.

Крахмал содержащийся в тесте сделает печенье рассыпчатыми.