



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

Печенье чайное

Çaylı Kurabiye



1 пачка маргарина
3 ст.л. растит. масла
1 яйцо
6 ст.л. сахарной пудры
1 ст.л. заварки (сухой)
1 пачка разрыхлителя
Мука, сколько потребуется для замеса теста

- # Смешать мягкий маргарин, растит. масло, яйцо и сахарную пудру.
- # Добавить чай, разрыхлитель и добавляя муку замесить не пристающее к рукам тесто.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, скатать и в середине большим пальцем проделать отверстие.
- # Положить печенье на противень застланный бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 10-12 минут.
- # Подавать теплыми или остывшими.

Чтобы сохранить запах чая, ванилин или корицу лучше не класть.