



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

Печенья мучные

Kolay Un Kurabiyesi



200 гр. слив. масла
1 стакан сахарной пудры
1 стакан кукурузного крахмала
Щепотка соды
1 пакетик ванилина
1,5-2 стакана муки
Посыпать сверху:
Сахарная пудра

- # Смешать мягкое слив. масло с сахарной пудрой.
 - # Добавить крахмал, соду и ванилин, перемешать.
 - # Постепенно добавляя муку, замесить тесто.
 - # Тесто разделить на 2 части. Каждую часть скатать длинными палочками толщиной с большой палец.
 - # Затем разрезать на бруски шириной в 2 пальца. Разложить печенья на противень застланный бумагой для выпечки.
 - # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 12-15 минут.
 - # Достать из духовки и сразу посыпать сахарной пудрой.
- Вкус печений слегка изменится если добавить в тесто щепотку соли.