



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

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 брусочки шириной в 2 пальца. Разложить печенье 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 щепочку соли.