



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

Северная Звезда

Kuzey Yıldızı



200 гр. слив.масла
2 яичных желтка
1 стол.ложка не сладкого йогурта
1 стакан сахарной пудры
3 стакана муки
1 стол.ложка пшен.крахмала
Щепотка соли
2 чайн.ложки корицы
4 гвоздики
15 миндальных орехов
Для верха:
2 яичных белка
2 стол.ложки сахара

- # Миндаль замочить в горячей воде, снять кожуру, измельчить до консистенции муки. Гвоздики так же измельчить.
- # Яичные белки вылить в небольшую посуду с крышкой и поставить в холодильник на нижнюю полку.
- # В глубокую посуду вылить яичные желтки, талое при комн.температуре слив.масло, йогурт, сахарн.пудру, перемешать.
- # Добавить пшен.крахмал, корицу, соль, миндаль, гвоздики, просеянную муку и замесить твердоватое тесто.
- # Тесто завернуть в полиэтилен и положить на 2 часа в холодильник, на нижнюю полку.
- # Тесто раскатать толщиной пол сантиметра, с помощью формочек сделать печенья- звёздочки.
- # Оставшиеся края теста опять помесить, если нужно охладить в холодильнике и сделать печенья- звёздочки.
- # Печенья разложить на смазанный маслом противень. Запекать до полуготовности, при температуре 170.
- # Печенья остудить. Яичные белки достать из холодильника и взбить с 2 стол.ложками сахара до получения снежной массы.
- # На остывшие печенья ложкой положить массу с яичн. белками.
- # Запекать пока масса не затвердеет,(но не станет желтой). Для этого нужно печенья поставить в заранее разогретую духовку, до 100 гр., на 10минут. Выключить духовку на 5 минут, не открывая крышки. Так повторить 3 раза. Остудить и подавать к столу.

При замешивании теста руки должны быть холодными.