



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

Печенье из пшенично-отрубной муки

Кепекли Курабије



0,5 стакана растит. масла
0,5 стакана сахарной пудры
2 ст.л. йогурта
1 яичный желток
2 стакана пшенично-отрубной муки
1 пакетик разрыхлителя
1 пакетик ванилина
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазать сверху:
1 яичный белок
0,5 стакана фундука

- # Взбить хорошо вилкой растит. масло, йогурт, яичный желток и сахарную пудру.
- # Добавить муку с отрубями, разрыхлитель и ванилин. Добавляя муку замесить средне упругое тесто.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, скатать шариком, обмакнуть в взбитый белок и обвалить в измельченных орехах.
- # Разложить на смазанный маслом противень, поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 12-15 минут.
- # Подавать теплыми или остывшими.

Вместо фундука можно использовать арахис.