



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

---

## Три Печенья

Üç Kurabiye



1 пачку маргарина (250 гр.)  
2 стакана кукурузного крахмала  
1 яйцо  
1 стакан сахарной пудры  
Пол стакана молока  
10гр. гашёной соды  
1 пакетик ванилина  
Мука  
1 стол.ложка какао  
1 чайн.ложка имбирного порошка  
1 чайн.ложка корицы  
Для верха :  
1 плитка шоколада (80 гр.)  
1 стол.ложка молока  
Кокосовая стружка

- # Талый, при комнатной температуре маргарин положить в глубокую посуду, добавить яйцо и молоко. Хорошо взбить венчиком.
- # Добавить сахар.пудру, кукур. крахмал, соду, ванилин и замесить тесто.  
( Тесто должно быть средней твёрдости).
- # Тесто разделить на три части. В первую часть добавить какао и помесить, во вторую- имбирного порошка и корицы, помесить, в третью ничего не добавлять.
- # Каждую часть раскатать ( не очень тонко), порезать на формы и разложить на смазанный маслом противень. Запекать в заранее разогретой духовке до готовности, при температуре 190. ( Готовые печенья должны оставаться светлого цвета).
- # В небольшую посуду положить шоколад, налить 1 ложку молока. Поставить в кастрюлю больше размером, полную воды и расплавить шоколад на среднем огне, постоянно помешивая.
- # Горячий шоколад полить на печенья и обсыпать кокосовой стружкой.
- # Когда застынет шоколад подавать к столу.

Печенья можно приготовить с белым шоколадом и дробл.грецкими орехами вместо кокос.стружки.