



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.