



Печенья- Перване

Pervane



Пол пачки маргарина (125 гр.)
1 яйцо
1 стол.ложка взбитого не сладкого йогурта
1 стакан сахарной пудры
1/4 стакана раст.масла
1 пакетик ванилина
Щепотка соли
1,5 стол.ложки какао
Мука

- # Маргарин растопить на медленном огне, остудить.
- # В глубокой посуде хорошо перемешать раст.масло, яйцо, сахарн.пудру, йогурт, топлёный маргарин.
- # Добавить ванилин, соду, понемногу просеянную муку и замесить тесто.
- # Тесто разделить на две части, в одну часть добавить какао и помесить.
- # Обе части теста раскатать, сделать маленькие круглые лепёшки, с помощью кофейной чашечки.
- # На светлую лепёшку положить лепёшку с какао, сдвинув на один палец в сторону, с верху- так же немножко сдвинув положить светлую, и последнюю- тёмную.
- # Лепёшки в 4 слоя завернуть в рулет и разрезать по середине. Повторить, пока не закончится тесто.
- # Печенья разложить на смазанный маслом противень(срезанной стороной вниз).
- # Запекать до жёлтковатого цвета, при температуре 190.
- # Достать из духовки, остудить и подавать к столу.

При приготовлении Печенья- Перване не добавляют крахмал, так как печенья получатся хрупкими.