



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

Галеты

Galeta



Дрожжи (пол спич.коробки)
3/4 стакана тёплой воды
Пол стакана раст.масла
3 стакана муки
1 стол.ложка сахара
1 чайн.ложка соли

- # В глубокую посуду налить тёплую воду,положить дрожжи,сахар, мешать пока не раствориться.
- # Добавить 2стакана муки,посолить и замесить тесто.
- # Добавить раст.масло, 1 стакан муки,продолжать месить тесто.
- # Тесто накрыть полотенцем и дать настояться 1 час.
- # Тесто разделить на кусочки размером с половину лимона.
- # Каждый кусочек раскатать на соломки.
- # Галеты положить на смазанный маслом противень.Дать настояться ещё 20минут.
- # Поставить в холодную духовку,запекать 40минут,при температуре 190.
- # Галеты оставить остывать в духовке.

Перед тем,как запекать галеты, можно смазать яичным белком и посыпать кунжут и чернушку.