



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

Печенье с Корицей и Грец.Орехами

Tarçınlı Cevizli Kurabiye



1 пачка маргарина
1 стакан сахарной пудры
4 стакана муки
3 яйца
1 стол.ложка соды(гашёной)
1 пакетик ванилина
Для верха:
100 гр.грец.орехов
1 стол.ложка корицы

- # Одно яйцо разделить на белок и желток.
- # Перемешать 2 яйца, 1яичный желток, маргарин и сахарн.пудру.
- # Добавить муку,соду,ванилин и замесить тесто.
- # Тесто разделить на круглые кусочки размером с грец.орех.
- # Кусочки обвалять в яичном белке, после в грец.орехах с корицей. Печенье выложить на маслянный противень.
- # Поставить в разогретую духовку и запекать 10минут.

Духовку нужно разогреть до 210 градусов, поэтому её лучше включить перед тем, как замесить тесто.