



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

Спиральное Печенье

Burgulu Kurabiye



3,5 стакана кукурузного крахмала
1 пачка талого(при комн.температуре) маргарина
2 яйца
1 стакан сахарной пудры
1 стакан муки
Пол чайн.ложки соды
2 стол.ложки какао

- # Перемешать все продукты кроме кукур.крахмала и какао.
- # Понемногу досыпать кукур.крахмал.
- # Замесить тесто,разделить на 2части,в одну половину теста добавить какао.
- # Из светлого теста сформировать верёвочки длиной с палец.
- # Такие же верёвочки сформировать из теста с какао.
- # Два цвета скрутить между собой и закрепить по краям.
- # Печенье выложить на противень(без масла) и запекать до готовности,при температуре 200.

Для того,чтобы тесто получилось без комочеков и легко замесилось, кукур.крахмал нужно добавлять понемногу.