



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

Апельсиновое Печенье

Portakalli Kurabiye



200гр.маргарина или слив.масла
1яйцо
1 чайн.ложка сахарн.пудры
1 средний апельсин
1 стакана кукурузного крахмала
4 стакана муки
Пол чайн.ложки соды
Пол стакана сахара

- # Апельсин (вместе с корочкой)натереть на тёрке и за день до приготовления засыпать сахаром.
- # Сахар перемешать с маслом, добавить яйцо, апельсин в сахаре, кукур.крахмал, муку, сахарн.пудру, соду.
- # Месить до однородной массы.
- # Тесто поставить в холодильник на 1час.
- # Из теста сформировать круглые печенья размером с грец.орехи и выложить на маслянный противень.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 200.

Если муку добавлять по немногу, то тесто замеситься лучше.