



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

Печенье Аладжалы

Alacalı Kurabiye



2 стакана кукурузного крахмала
Пол пачки маргарина(талого)
1 яйцо
1 стакан сахарной пудры
Пол стакана муки
Щепотку соды
1 стол.ложка какао
Пол пакетика ванилина

- # Маргарин,сахар и яйцо перемешать.
- # По немногу добавить муку и кукур.крахмал.
- # Добавить ванилин,соду и замесить тесто.
- # Тесто разделить на две части. В одну часть добавить какао и помесить.
- # Получиться светлое тесто и коричневое тесто.
- # Из светлого теста сформировать круглые печенье размером с половину грец.ореха.
- # Из коричневого теста сделать печенье такого же размера.
- # Два печенья,разных цветов слепить друг с другом.
- # Выложить на масляный противень.Запекать 20минут в заранее разогретой духовке,при температуре 200.

Печенья должны получиться двухцветные.