



Кокосовое Печенье

Hindistancevizli Kurabiye



2 яйца
Пол стакана кукурузн. крахмала
1 стакан сахарной пудры
Пол стакана кокосовой струшки
Пол пачки маргарина
5гр.соды(гашёной)
1 пакетик ванилина
Щепотка соли
Мука

- # 1 яйцо, один яичный желток, талый маргарин, сахарную пудру и соль хорошо перемешать.
- # Добавить муку(чтобы тесто не прилепало к рукам), соду и ванилин и замесить тесто без комочеков.
- # Из теста сформировать шарики размером с фундук, обмакнуть в яичном белке и в кокосовой струшке. Положить на маслянный противень.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, (печенье должно остаться светлого цвета).

Запекать при температуре, при которой печенье начнет подниматься.