



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

Лимонное Печенье

Limonlu Kurabiye



2 яйца
1 пачка маргарина
1 стакан сахарной пудры
Мука
1 стакан кукурузного крахмала
Корочка (тёртая на тёрке) одного апельсина
Щепотка лимонной соли
1 стол.ложка соды (гашёной)

- # Талый(при комн.температуре)маргарин и сахарную пудру перемешать до однородной массы.
- # Добавить яйца,лимонную корочку,дроблен.лимон.соль,по немного муку, кукур.крахмал,соду и замесить тесто без комочков.
- # Сделать печенья любой формы и выложить на масляный противень.
- # Запекать при температуре 220.(печенья должны остаться белого цвета).
- # Можно посыпать сахарн.пудры на горячие печенья.

Печенье может храниться длительный период,со временем вкус только увеличиться.Печенье можно употреблять в пищу даже через неделю.