



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

Печенье- Гусеницы

Tirtil Kurabiye



3 яйца
1 пачка маргарина
1 стакан сахарной пудры
1 стол.ложка соды (гашёной)
1 пакетик ванилина
Пол стакана раст.масла
3 стакана муки

- # Сахарн.пудру высыпать в глубокую посуду, в середину разбить яйцо.
- # Помешать, добавить талый (при комн. температуре) маргарин, раст.масло, ванилин и соду.
- # По немногу досыпать муку и замесить тесто.
- # Тесто залить в шприц для крема и выжить печенья длиной 4-5см.
- # Запекать в духовке до розоватого оттенка, при температуре 170.
- # Остудить. Печенья можно употреблять в пищу длительное время.

Тесто для печений-гусениц более жидкое, чем обычно.