



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

## Печенья с Кремом

Kremalı Kurabiye



Для крема :

1 стакан молока  
1 стол.ложка кукурузного крахмала  
5 стол.ложек сахара  
1 стол.ложка какао  
1 пакетик ванилина

Для теста :

1 пачка маргарина  
1 стакан сахарной пудры  
3 стол.ложки не сладкого йогурта  
3,5 стакана муки  
1 стол.ложка гашёной соды

# Приготовить крем : В маленькую кастрюлю налить холодное молоко, высыпать крахмал, сахар, какао, перемешать. Поставить на средний огонь и варить до получения густой каши. Снять с огня, добавить ванилин, помешать, оставить остывать.

# В глубокую посуду положить талый маргарин и сахарную пудру, хорошо перемешать.

# Добавить йогурт, муку, соду и замесить тесто.

# Накрыть полотенцем и дать настояться 10 минут.

# Тесто разделить на комочки размером немного побольше грец. ореха, из комочков сформировать плоские лепёшки. В серединку положить одну чайн.ложку крема, края собрать в середину и придать печеньям круглую форму.

# Приготовить приблизительно 25 печений и положить на смазанный маслом противень.

# Запекать в заранее разогретой духовке до розоватого цвета, (15 минут), при температуре 200.

# Выключить духовку, через 10 минут достать печенье.

# Ванилин и сахарн. пудру перемешать и посыпать на горячие печенье. Остудить и подавать к столу.

Крем нужно готовить обязательно с крахмалом. Крем с рисовой мукой получится слишком жидким.