



Печенья с Кремом

Kremali 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 комочек 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 печенья.

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

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