



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

Печенья с Фисташками - Кара Баджи

Fistikli Kara Baci



1 пачка слив.масла (250гр.)
1 яйцо
1 стакан молока
1 стакан фисташек
Пол стакана сахарной пудры
2 стол.ложки какао
Пол чайн.ложки корицы
Пол чайн.ложки соды
Щепотка соли
Мука
Для сладкого сиропа :
3,5 стакана сахара
3,5 стакана воды
Сок половины лимона
Украсить:
45 фисташек

Приготовить сироп : Воду с сахаром довести до кипения, добавить лимон.сок, поварить ещё 5 минут и снять с огня.

В глубокую посуду положить талое слив. масло, молоко, сахарн.пудру и разбить яйцо. Всё хорошо взбить.

Добавить корицу, какао, соль, соду, понемногу муку,фисташки.

Замесить не липкое тесто.

Тесто разделить на 45 круглых шариков и придать им приплюснутую форму.

Печенья положить на смазанный маслом противень. В серединку каждого печенья вставить фисташку.

Запекать 25 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.

На горячие печенья полить холодный сироп.

Через 2 часа подавать к столу.

В тесто можно добавить обработанную,белую хвойную смолу, ванилин или натёртую лимон.корочку.