



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

Печенья с Фундуком

Fındıklı Kurabiye



1 пачка маргарина (125гр.)
1 стакан измельчённого фундука
2 стакана сахарной пудры
1,5 стакана муки
1,5 стакана кукурузного крахмала
Пол чайн.ложки гашёной соды
100 гр.молочного шоколада
3 стол.ложки молока

- # Талый при комнт.температуре маргарин соединить с сахарной пудрой, хорошо перемешать пальцем.
- # Понемногу добавить муку и крахмал, замесить тесто без комочков.
- # Добавить фундук и соду, помесить.
- # Тесто накрыть и дать настояться 30 минут.
- # Разделить на шарики размером с грец.орех и придавить с верху.
- # Печенья (всего 32 шт.) положить на смазанный маслом противень.
- # Запекать в заранее разогретой духовке до розового цвета, при температуре 175.
- # Пока печенья остывают, в маленькую кастрюльку положить ломанный шоколад и налить молоко. Кастрюльку поставить в большую кастрюлю с кипящей водой и растворить шоколад.
- # Все печенья окунуть в талый шоколад.
- # Когда шоколад застынет, подавать к столу.

Эти печенья - вкусный десерт, даже и без шоколада.