



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 комн.температуре маргарин соединить с сахарной пудрой, хорошо перемешать пальцем.
- # Понемногу добавить муку и крахмал, замесить тесто без комочеков.
- # 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.