



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

Печенья –Грибы

Mantar Kurabiye



125 гр. маргарина
1 яйцо
1 стакан сахарной пудры
1,5 стакана муки
1,5 стакана кукурузного крахмала
1 пакетик ванилина
Пол чайн.ложки гашёной соды
1 чайн.ложка какао

- # Талый при комнт.температуре маргарин, сахарную пудру, яйцо, перемешать пальцем.
- # Понемногу добавить просеянную муку, крахмал, ванилин и соду.
- # Замесить не липкое тесто, накрыть и дать настояться 30 минут.
- # Из теста сформировать круглые шарики размером с грец.орех и положить на смазанный маслом противень.
- # Горлышко маленькой бутылочки окунуть в какао, затем надавить на печенье.
- # Приготовить все печенье.
- # Запекать до готовности, в заранее разогретой духовке, при температуре 200. (Печенья должны остаться светлого цвета).
- # Остудить и подавать к столу.

Печенья можно приготовить с измельчёнными фисташками вместо какао.