



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

Имбирные Печенья

Zencefilli Kurabiye



250 гр. маргарина
1 яйцо
2,5 стакана кукурузного крахмала
3 стакана муки
1,5 стакана сахарной пудры
5 чайн.ложек имбирного порошка
Щепотка соли
1 чайн.ложка гашёной соды
Пол стакана кунжута

- # Яйцо разделить на желток и белок.
- # В глубокую посуду положить талый при комнт.температуре маргарин, яичный желток, половину яичного белка, сахарн.пудру, соль и хорошо перемешать пальцем.
- # Добавить крахмал, понемногу муку, имбирный порошок, соду и замесить тесто.
- # Дать настояться 20 минут.
- # Тесто разделить на маленькие шарики, сделать плоские печенья,(шарики придавить с верху). Окунуть в яичный белок, затем в кунжут.
- # Все печенья положить на смазанный маслом противень.
- # Разогреть духовку, запекать до розоватого цвета, при температуре 200.
- # Остудить и подавать к столу.

Имбир и крахмал содержат полезные масла.