



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

Кристаллические Печенья

Nöbet Kurabiyesi



250 гр. маргарина
1/4 стакана раст.масла
4 чайн.ложки земляничного порошка
Чуть больше одного стакана сахарной пудры
2 стакана муки
2 стакана кукурузного крахмала
1 чайн.ложка гашёной соды
1 пакетик ванилина

- # В глубокую посуду положить талый при комн.температуре маргарин,сахарн.пудру, землян.порошок хорошо перемешать пальцем.
- # Добавить раст.масло, ванилин, соду, понемногу муку и крахмал. Замесить не твёрдое, розовое тесто.
- # Накрыть и поставить в холодильник на 20 минут.
- # Тесто разделить на 4 шарика, из каждого сформировать колбаску.
- # Колбаски порезать по диагонали, толщиной в 2 пальца.
- # Печенья положить на смазанный маслом противень.
- # Поставить в горячую духовку и запекать до розового цвета (около 10 минут), при температуре 200.
- # Остудить и подавать к столу. Через несколько дней печенья станут ещё вкуснее.

Название этого печенья – «кристаллические» потому, что их готовят с кристаллическим сахаром.