



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

Печенья – Сабле

Sable Bisküvisi



150 гр. слив.масла
2 яйца
1 стакан сахарной пудры
3,5 стакана муки
1 пакетик ванилина
Пол чайн.ложки гашёной соды
1 стакан измельчённого фундука

- # На разделочную доску высыпать 1 стакан муки, добавить слив.масло (не талое). Масло мелко порубить ножом и перемешать с мукой.
- # Слив.масло с мукой переложить в глубокую посуду, добавить 1 яйцо, 1 яичный желток, сахарную пудру, соду, ванилин и перемешать.
- # Понемногу высыпать оставшуюся муку (2,5 стакана) и замесить не твёрдое тесто без комочков.
- # Накрыть влажным полотенцем и дать настояться 45 минут.
- # Разделить на 2 части, каждую часть раскатать толщиной пол сантиметра. Сделать круглые печенья. (Надавить чашечкой для кофе или формочкой для печений).
- # Печенья смазать яичным белком, затем обвалять в фундуке и положить на смазанный маслом противень.
- # Запекать 10- 15 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # Остудить и подавать к столу.

Печенья- Сабле готовят на уроках кулинарии, в лицах для девочек.