



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

Печенья- Медовые Шарики

Bal Toru



100 гр. слив.масла
1 стакан кукурузного крахмала
2 стакана муки
1 пакетик ванилина
Пол чайн.ложки гашёной соды
¼ стакана сахарной пудры
Пол стакана мёда
1 стакан измельчённых грец.орехов

- # В глубокую посуду положить талое при комнт.температуре слив.масло,сахарн.пудру и хорошо перемешать пальцем.
- # Высыпать крахмал, понемногу муку, соду, ванилин и замесить не твёрдое тесто.
- # Накрыть полотенцем и дать настояться 30 минут.
- # Тесто немного раскатать, в середину положить мёд и грец.орехи. Хорошо помесить.
- # Из теста подкатать 22 шарика.
- # Положить на смазанный маслом противень.
- # Запекать 13- 15 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Духовку выключить и открыть через 15 минут.
- # Печенья переложить на серв.тарелку и подавать к столу.

Так как печенья с мёдом, противень нужно хорошо смазать маслом.