



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

Печенья- Ромашки

Papatya Kurabiyesi



1 пачка маргарина
2 яйца
1 стакан сахарной пудры
2 стакана кукурузного крахмала
3,5 стакана муки
1 пакетик ванилина
Пол чайн.ложки гашёной соды
2 стол.ложки какао

- # В глубокой посуде перемешать талый при комн.температуре маргарин, сахарную пудру, яйца.
- # Добавить крахмал, соду, ванилин, понемногу муку.
- # Замесить тесто без комочеков и разделить на две части.
- # В одну часть теста добавить какао и помесить.
- # Из светлого и из какаового теста подкатать шарики.
- # Вокруг какаового шарика прикрепить 6 белых и наоборот вокруг белого прикрепить 6 какаовых.
- # Печенья – ромашки положить на смазанный маслом противень.
- # Запекать 10- 15 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 200.
- # Достать из духовки, остудить и подавать к столу.

Вместо какао можно использовать фруктовые порошки.