



Печенье- Бейндим

Beğendim Kurabiyesi



1 пачка маргарина
3 стакана муки
1 стакан кукурузного крахмала
2 яйца
1,5 стакана сахарн.пудры
Пол стакана сахара
1 пакетик ванилина
1 стол.ложка гашеной соды

- # В глубокую посуду положить талый при комн.температуре маргарин, высыпать сахарн.пудру и разбить яйца.
- # Хорошо перемешать.
- # Добавить крахмал, ванилин, соду и понемногу просеянную муку.
- # Замесить тесто, накрыть полотенцем и дать настояться 15- 20 минут. Тесто разделить на 4 равные части.
- # Каждой части придать цилиндрическую форму, толщиной с большой палец.
- # Обвалять в сахаре и порезать по диагонали, на кусочки толщиной в 2 пальца.
- # Печенье положить на смазанный маслом противень.
- # Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 200.
- # Остудить и подавать к столу.

Это простой и старинный рецепт приготовления печенья.