



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

Печенье – Кошачий Язык

Kedi Dili



125 гр. маргарина(пол пачки)
 $\frac{3}{4}$ стакана сахарн.пудры
2 яйца
1,5 стакана просеянной муки
Пол чайн.ложки мелко натёртой лимонной корочки
1 пакетик ванилина

- # В глубокую посуду положить талый при комн.температуре маргарин, высыпать сахарн.пудру и взбить миксером до получения крема.
- # Разбить одно яйцо, перемешать, разбить второе яйцо, продолжать мешать.
- # Добавить муку (через сито), ванилин, лимон.корочку и замесить тесто.
- # Противень застелить фольгой или смазать маслом.
- # Кондитерский шприц наполнить тестом и выдавить полоски длиной 7-8 см.
- # Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Остудить и подавать к столу.

Это печенье можно использовать при приготовлении тортов или подавать с мороженым.