



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

Вишневые Печенья

Vişneli Kurabiye



1 стакан свежей вишни
2 стол.ложки сахара
1 пачка маргарина (250 гр.)
1,5 стакана сахарной пудры
3 стакана муки
1 стакан кукурузного крахмала
1 пакетик ванилина
1 стол.ложка гашёной соды
Щепотка соли

- # Вишню помыть, воду слить, очистить от косточек. Засыпать сахаром и убрать в холодильник на одну ночь.
- # Каждую вишенку порезать на 4 части.
- # В глубокую посуду положить мягкий маргарин, засыпать сахарную пудру и вишнёвый сок, (который появился за одну ночь, при засахаривании вишни). Помешать пальцем.
- # Добавить крахмал, соду, ванилин, соль. Помесить, понемногу, через сито высыпать муку.
- # Замесить тесто, добавить вишню, аккуратно помесить.
- # Накрыть полотенцем и убрать в холодильник на 30 минут.
- # Тесто разделить на 4 части, раскатать в жгут толщиной 2 пальца и порезать на кусочки.
- # Таким образом приготовить печенья из всего теста и положить на противень без масла.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 185.
- # Остудить и подавать к столу.

Печенье можно приготовить с сушёной вишней : Замочить в воде, сварить, порезать и добавить в тесто.