



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

Печенья "Немецкий Поцелуй"

Alman Öpücüğü



Пол пачки сливочн.масла
3 стакана фундука
1 стакан сахарной пудры
2 стакана муки
2 плитки не молочного шоколада (160гр.)
Для верха:
46 фундуков
2 стол.ложки сахарной пудры

- # Фундук измельчить в блендере.
- # Высыпать в глубокую посуду, добавить сахарн.пудру, талое масло, натёртый шоколад и просеянную муку.
- # Замесить тесто, положить в полиэтил.пакет и убрать в холодильник на нижнюю полку, на 30 минут.
- # Тесто разделить на круглые комочки размером с грецкий орех.
- # Печенья разложить на противень(не плотно). Середину печенья украсить цельным фундуком.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 гр.духовку. Запекать 12-15 минут.
(Печенья должны стать объёмней).
- # Достать из духовки, остудить. На печенья положить бумажные полоски шириной 1см., с верху посыпать сахарн.пудру.
- # Убрать бумажн.полоски, переложить на серв.тарелку и подавать к столу.

Это печенья готовят в Германии на новый год.