



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

## Печенья "Немецкий Поцелуй" Alman Öpücüyü



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 1 см., с верху посыпать сахарн.пудру.
- # Убрать бумажн.полоски, переложить на серв.тарелку и подавать к столу.

Это печенья готовят в Германии на новый год.