



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

Печенье с Творогом

Lorlu Kurabiye



- 1 стакан творога
- 100 гр. слив.масла
- 1 яйцо
- 2 стакана муки
- 1 стакан кукурузного крахмала
- 1 стакан сахарной пудры
- 1 пакетик ванилина
- 1 пакетик пищевого разрыхлителя

- # Талое при комнт.температуре слив.масло положить в глубокую посуду.
- # Добавить сахарн.пудру и творог, помесить руками.
- # Яйцо разделить на белок и желток. Белок смешать со слив.маслом.
- # Затем добавить крахмал, ванилин и пищев.разрыхлитель.
- # Маленькими порциями высыпать просеянную муку и начать месить.
- # Замесить мягковатое тесто без комочков.
- # Дать настояться 5- 10 минут. Из теста скатать шарики размером с грец.орех и затем сформировать соломки длиной с палец.
- # Печенья разложить на смазанный маслом противень.
- # Обмазать яичным желтком с помощью кисточки.
- # Поставить в заранее разогретую духовку и запекать до золотистого цвета, при температуре 180.
- # Достать из духовки, остудить и подавать к столу.

Печенье можно приготовить с брынзой. Если брынза солёная, её нужно оставить в воде на одну ночь. Вместо 1-го стакана творога использовать 1,5 стакана вымоченной брынзы.