



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

Печенье – «Любовь»

Karasevda



150 гр. маргарина
1 яйцо
1 стакан сахара
¼ стакана молока
2 стакана измельчённого ржаного хлеба
3,5 стакана муки
75 гр. шоколадных вафель
1 стол.ложка какао
Натёртая корочка одного апельсина
Пол пакетика пищевого разрыхлителя

- # В глубокую посуду высыпать сахар, вылить молоко и разбить яйцо. Всё хорошо взбить миксером или венчиком.
- # Высыпать хлеб и помесить.
- # Добавить мягкий маргарин, продолжать месить. Маленькими порциями высыпать муку. Когда тесто перестанет прилепать к рукам, добавить какао, натёртую корочку апельсина и пищ.разрыхлитель.
- # Последними добавить измельчённые в блендере вафли.
- # Тесто хорошо помесить.
- # Сформировать шарики и немного придавить их с верху.
- # Печенье разложить на смазанном маслом противене. Поставить в разогретую до 190 градусов духовку.
- # Запекать 15-17 минут, остудить и подавать к столу.

Печенье готовится с вафлями, поэтому оно должно получиться хрустящим.