



Печенье – «Любовь»

Karasevda



150 гр. маргарина
1 яйцо
1 стакан сахара
 $\frac{1}{4}$ 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 готовиться с вафлями, поэтому оно должно получиться хрустящим.