



Печенье с Каштанами

Kestaneli Kurabiye



250 гр. каштанов
4 стол.ложки сахара
Пол стакана воды
250 гр. маргарина
Пол стакана сахарной пудры
1 яйцо
2 стол.ложки крем- шанти
Мука
1 пакетик ванилина
1 пакетик, (10гр.)пищ.разрыхлителя

- # По краям каштанов сделать надрез, сварить. Очистить от внутренней и внешней кожуры.
- # Переложить в не алюминиевую кастрюлю, размять вилкой, засыпать сахаром, налить воду. Поставить на средний огонь, постоянно помешивая довести до кипения и снять с огня.
- # Пока каштаны горячие, добавить маргарин. Мешать пока не растает маргарин, высыпать сахарн.пудру.
- # Всё остудить, добавить крем- шанти, ванилин и разрыхлитель.
- # Небольшими порциями добавлять просеянную муку и одновременно месить.
- # Из теста скатать шарики, затем сформировать плоские печенье.
- # Печенье положить на противень без масла. Запекать в заранее разогретой духовке, до розового цвета, при температуре 190.
- # Остудить и подавать к столу.

Вместо крем- шанти в тесто можно добавить 1 стол.ложку сметаны.