



Элитное Печенье

Elit Kurabiye



1 пачку маргарина (250гр.)
1 яйцо
1 стакан кукурузного крахмала
¾ стакана сахарной пудры
1 пакетик пищев.разрыхлителя
Мука
Для верха :
3 стол.ложки сахара
1 стол.ложка корицы

- # Мягкий маргарин, яйцо и сахарн.пудру помешать и помять вилкой.
- # Добавить крахмал и разрыхлитель, начать месить. Небольшими порциями высыпать просеянную муку и месить до получения теста средней мягкости.
- # Тесто разделить на 4 части и раскатать тонкие жгуты толщиной как палец.
- # Жгуты порезать на кусочки толщиной 2 пальца.
- # Печенье положить на смазанный маслом противень и поставить в заранее разогретую до 190 гр. духовку.
- # Когда печенье будет почти готово, достать из духовки. Горячее печенье обвалять в корице с сахаром.
- # Остудить и подавать к столу.

Для того, чтобы сахар с корицей хорошо прилипли к поверхности, печенье нужно запекать не до полной готовности.