



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

---

## Печенье с Вареньем

Reçelli Kurabiye



1 пачку маргарина ( 250гр.)  
1 яичный желток  
 $\frac{3}{4}$  стакана сахарной пудры  
Пол стакана молока  
2,5 стакана муки  
3 стакана кукурузного крахмала  
Щепотка соли  
1 пакетик ванилина  
1 пакетик пищев.разрыхлителя  
Для верха:  
1 яичный белок  
Пол стакана сахарн.пудры  
Пол стакагна варенья

- # В глубокую посуду положить мягкий маргарин, добавить сахарн.пудру, молоко и яичн.желток, помешать.
- # Высыпать ванилин, соль, разрыхлитель, понемногу просеянную муку и крахмал, замесить мягкое тесто.
- # Из теста скатать шарики размером с грец.орех и окунуть сначала в взбитый яичн.белок, затем в сахар.
- # По середине круглого печенья, указательным пальцем сделать ямочку и залить туда варенье без ягод. Разложить на смазанном маслом противне.
- # Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # Остудить и подавать к столу.

Если варенье залить на готовое печенье, то можно испортить вид.