



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

Печенье – Барыш

Bariş Kurabiyesi



125 гр. маргарина
1 яйцо
1 стакан сахарной пудры
Пол стакана муки
2 стакана кукурузного крахмала
Пол чайн.ложки пищевого разрыхлителя
Натёртая корочка половины лимона
1 стол.ложка какао
Украсить:
80 гр.шоколада

- # В глубокую посуду положить мягкий маргарин, разбить яйцо, высыпать сахарн.пудру и помешать вилкой до однородной массы.
- # Добавить муку, разрыхлитель, начать месить и понемногу высыпать крахмал. Замесить тесто средней твёрдости.
- # Тесто разделить на две части. В первую часть добавить натёртую корочку лимона и помесить, а во вторую часть добавить какао и так же помесить.
- # Светлое тесто разделить на комочки размером с грец.орех, а из них раскатать тонкие жгуты толщиной как карандаш.
- # Из жгутов сформировать кренделя.
- # Из теста с какао сформировать такие же кренделя.
- # Печенье положить на масляный противень, запекать 15 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 195.
- # Достать из духовки, остудить, края печенья окунуть в талый шоколад.

Печенье –Барыш можно приготовить только одного цвета.