



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

Печенье- Розет Rozet



1 чайн.ложка сухих дрожжей
Пол стакана тёплой воды
2 кубика сахара
Пол стакана оливкового масла
1 яйцо
Мука
1 чайн.ложка соли
Чернушка

- # В тёплой воде растворить сахар, высыпать дрожжи. Накрыть и дать настояться 10 минут.
- # Перелить в глубокую посуду, добавить яичный белок, соль и оливк.масло.
- # Порциями высыпать муку и замесить не твёрдое тесто.
- # Тесто накрыть и дать ему расстояться 45 минут.
- # Затем тесто немного помесить, скатать шарики размером с грец.орех и из них сформировать тонкие жгуты толщиной как карандаш.
- # Один край жгута слепить с другим. Печенье положить на смазанный маслом противень.
- # Обмазать яичным желтком, обсыпать чернушкой и дать расстояться ещё 10 минут.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, до золотистого цвета, при температуре 190.

Печенье- Розет можно приготовить с живыми дрожжами. (Достаточно кусочка размером с пол спич. коробки).