



Печенье- Узел Любви

Aşk Düğümü



2 яйца
1 яичный белок
1 стакан раст.масла
1 стакан не сладкого йогурта
1 стол.ложка мёда
1 стол.ложка уксуса
10 гр. пищевого разрыхлителя
Пол стол.ложки соли
Мука
Для верха :
1 яичный желток
1 стол.ложка молока
2 стол.ложки кунжута

- # 2 яйца, 1 яичн.белок, раст.масло, йогурт и уксус взбить вилкой.
- # Добавить мёд, соль, разрыхлитель, муку и замесить не липкое тесто.
- # Тесто накрыть и дать расстояться 30 минут.
- # Из теста подкатать шарики, а из них сформировать жгутики размером с карандаш.
- # Из двух жгутиков завязать узел.
- # Печенье положить (не близко друг другу), на смазанный маслом противень. С верху намазать смесь яичн.желтка и молока и обсыпать кунжутом.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Печенье остудить не открывая духовки.

Так как печенье остаётся остыть в духовке, оно может потемнеть, поэтому запекать нужно почти до готовности.