



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

Печенье - Хавана

Havana



250 гр. маргарина
1 стол.ложка не сладкого йогурта
1 яйцо
¼ стакана кукурузного крахмала
4 стакана муки
1 пакетик ванилина
Щепотка пищев.разрыхлителя
Щепотка соли
3 стол.ложки какао
Пол стакана сахарной пудры
Для верха:
2 стол.ложки раст.масла
Для начинки:
180 гр. какаовой пасты с фундуком

- # На маргарин посыпать немного муки и порезать сначала на большие, затем на маленькие кусочки.
- # Переложить в глубокую посуду, добавить взбитый йогурт, яйцо, сахарн.пудру, кукурузн.крахмал, перемешать.
- # Добавить ванилин, разрыхлитель, соль, какао, муку и замесить не твёрдое тесто.
- # Из теста сформировать шарики размером как грец.орех, из них раскатать лепёшки.
- # На лепёшки нанести слой пасты с фундуком и завернуть в рулетики.
- # Печенье положить на смазанный маслом противень, (краями вниз).
- # Обмазать раст.маслом, с помощью кисточки. Запекать 15 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 200.

Печенье смазывают раст.маслом для того, чтобы оно не потрескалось.