



Печенье- Марлон

Marlon Kurabiyesi



250 гр. слив.масла
1 стакан сахара
¾ стакана молока
1 яйцо
1 яичный белок
Пол чайн.ложки пищевого разрыхлителя
6 стаканов муки
Для начинки:
1,5 стакана молока
2 стол.ложки пшеничного крахмала
1 яичный желток
Пол стакана сахара
Натёртая корочка половины лимона
Пол чайн.ложки корицы
Украсить:
80гр. шоколада

- # Сливочное масло растопить.
- # Молоко, сахар, яйцо, яичн.белок хорошо взбить миксером (5 минут).
- # Слив.масло тоже взбить миксером.
- # Соединить с сахарной массой. Добавить разрыхлитель, понемногу муку и замесить тесто.
- # Тесто положить в полиэти.мешочек и убрать в холодильник на 2 часа.
- # В это время приготовить начинку : в кастрюлю налить холодное молоко, добавить яичн.желток, сахар и крахмал.
- # Варить на медленном огне до получения густоватой консистенции, постоянно помешивая венчиком. Снять с огня, добавить корицу и лимонную корочку, перемешать. Остудить (помешивая).
- # Тесто достать из холодильника, разделить на 2 части. Одну часть раскатать в тонкую лепёшку. По поверхности лепёшки распределить начинку, (комочками, размером как грец.орех).
- # Вторую часть теста раскатать в такую же лепёшку и положить на начинку, вторым слоем.(Там, где находится начинка, образуется вздутие). Рюмкой выдавить печенье так, чтобы начинка оставалась по середине.
- # Оставшиеся кусочки теста ненадолго убрать в холодильник, опять помесить и повторить тоже самое.
- # Печенье положить на противень без масла, запекать в заранее разогретой духовке до полуготовности, при температуре 180.
- # Достать из духовки, на серединку каждого печенья положить по кусочку шоколада и опять поставить запекать до розового цвета.
- # Остудить и подавать к столу.

Печенье- Марлон первым приготовил повар из Сицилии.