



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

Кунжутное Печенье

Tahinli Kurabiye



Пол стакана раст.масла
1 яйцо
1 стакан толчёных грец.орехов
2,5 стакана муки
Пол стакана кунжути
2 стол.ложки мёда
Пол стакана сахарн.пудры
1 пакетик пищев.разрыхлителя

- # Раст.масло, кунжут, яйцо, мёд и сахарн.пудру взбить венчиком до получения однородной массы.
- # Понемногу высыпать муку, месить, добавить разрыхлитель.
- # Последними добавить грец.орехи.
- # Из теста подкатать шарики размером как грец.орех, из них сформировать печенье овальной формы, с верху придавить ладошкой (25 печений).
- # Печенье положить на противень без масла.
- # Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 190. Остудить не доставая из духовки.

Так как в кунжути содержиться большой процент масла, при запекании печенье может показаться слишком маслянным, но в готовом виде печенье не будет жирным.