



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

Кунжутное Печенье

Tahinli Kurabiye



Пол стакана раст.масла
1 яйцо
1 стакан толчёных грец.орехов
2,5 стакана муки
Пол стакана кунжута
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 кунжуте содержится большой процент масла, при запекании печенье может показаться слишком масляным, но в готовом виде печенье не будет жирным.