



## Хрустящее Печенье

Kirintili Kurabiye



8 кусочков жаренного хлеба  
150 гр.слив.масла или маргарина  
Пол стакана фундука  
 $\frac{3}{4}$  стакана сахарной пудры  
1 яйцо  
1 стол.ложка кокосовой стружки  
1 стол.ложка корицы  
1,5 стакана муки

- # Жаренный хлеб измельчить в блендере.
- # Высыпать на сковороду, добавить 50гр.слив.масла и обжарить, постоянно помешивая, на медленном огне (пока хлеб не потемнеет).
- # Добавить кокосовую стружку, корицу и оставить остывать.
- # В глубокую посуду высыпать 1 стакан муки, по середине сделать ямку.
- # В ямку положить обжаренные сухари, сахарн.пудру, мягкое слив.масло, толчёного фундука, разбить яйцо и начать месить.
- # Понемногу добавить пол стакана муки и замесить тесто.
- # Тесто разделить на 2 части и раскатать в жгут.
- # Два жгута завернуть в полиэт.пакет и убрать в морозильн.камеру минимум на 1 час.
- # Затем достать из мороз.камеры, развернуть из полиэтилена и порезать острым ножом на кусочки размером с 1 палец.
- # Положить на смазанный маслом противень. Запекать 15-20 минут , в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Остудить и подавать к столу.

Для того, чтобы печенье получилось хрустящим, хлеб нужно хорошо обжарить.