



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

Печенье – Дама

Dama



150 гр. слив.масла
1 стакан сахара
2 яйца
2 стакана кукурузного крахмала
3-3,5 стакана муки
1 пакетик пищевого разрыхлителя
1 пакетик ванилина
2 стол.ложки какао

- # В глубокую посуду разбить яйца, высыпать сахар. Взбивать миксером пока не растает сахар.
- # Добавить мягкое слив.масло, перемешать.
- # Высыпать кукур.крахмал, разрыхлитель, ванилин и просеянную муку.
- # Замесить не твёрдое тесто. (Долго не месить).
- # Дать расстояться 10-15 минут. Из теста отделить один кусочек размером с лимон.
- # Остальное тесто разделить на 2 части.Одну часть соединить с какао.
- # Из кусочка, который размером с лимон, раскатать тонкий квадратный пласт.
- # Какаовое и светлое тесто разделить на 2 части.Из каждой части сформировать жгутики.
- # В итоге получится 4 : 2 светлых, 2 какаовых жгутика.
- # На квадр.пласт положить один светлый и один какаовый жгутик. Затем на светлый жгутик положить какаовый, а на какаовый светлый.
- # Пласт плотно завернуть в квадратный рулет.
- # Рулет порезать острым ножом на кусочки шириной 1 см.
- # Печенье положить на немного смазанный маслом противень.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 200.
- # Через 1-2 часа подавать к столу.

Какаовое тесто может получиться немного твёрдым, поэтому можно добавить немного раст.масла.