



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

Печенье – Радужное

Gökkuşığı Kurabiyesi



250 гр. маргарина
2 стакана кукурузного крахмала
2 стакана муки
1 яйцо
1,5 стакана сахарной пудры
1 чайн.ложка какао
1 чайн.ложка клубн. порошка для приготвл.напитко
4 листа шпината
1 пакетик ванилина

Мягкий маргарин, яичн.желток, сахарн.пудру перемешать.

Добавить крахмал, муку и замесить тесто. Тесто разделить на 4 части.

Первую часть соединить с какао, вторую с клубн.порошком, третью с измельчённым шпинатом. В четвёртую часть ничего не добавлять.Каждую часть хорошо помесить. Должно получиться 4 теста: (розовое,зелёное,каричневое и белое).

Из всех частей подкатать шарики размером с половину грец.ореха. Из них сформировать жгуты. Жгуты разных цветов сложить друг к другу взять за концы и свернуть.

Печенье обмазать яичн.белком. Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 200.

Если печенье не обмазать яичн.белком, то жгуты могут отлипнуть от друг друга.