



Печенье – Радужное

Gökkuşağı 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 приготовл.напитка
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.