



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.