



Печенье- Ёлки

Çam Bisküvi



200 гр. маргарина
250 гр. шпината
2 яйца
1,5 стакана сахарной пудры
2 столовые ложки молока
6 стаканов муки
2 пакетика ванилина
1 пищев.разрыхлитель
Щепотка соли

- # Мытый шпинат измельчить в блендере, затем немного помять руками.
- # Мягкий маргарин и сахарн.пудру перемешать.
- # Добавить шпинат, яйца, молоко, половину порции муки, ванилин, разрыхлитель, соль и начать месить.
- # Понемногу добавить оставшуюся муку и замесить не твёрдое зелёное тесто.
- # Накрыть полотенцем и дать расстояться 10 минут.
- # Тесто разделить на 3 части, все части раскатать толщиной пол сантиметра. Выдавить печенье с помощью формочки в виде ёлки. Остатки теста собрать, помесить и сделать такое же печенье.
- # Печенье выложить на смазанный маслом противень.
- # Запекать 10- 15 минут в заранее разогретой духовке, при температуре 200.
- # Достать из духовки, остудить и подавать к столу.

Шпинат добавляют в тесто для цвета. Так же можно добавить фисташки.