



Печенье- Мозайка

Mozaik Bisküvi



28 тонких печений
250 гр. маргарина
2 яйца
1 стакан молока
1,5 стакана сахарной пудры
2 стакана муки
1 стакан кукурузного крахмала
10 гр. пищев.разрыхлителя
1 пакетик ванилина
2 стол.ложки какао

- # Маргарин растопить на медленном огне, остудить.
- # Яйца взбить вилкой, добавить молоко и сахарн.пудру, помешать.
- # Добавить тёплый маргарин, просеянную муку, крахмал, какао, разрыхлитель, ванилин и хорошо перемешать.
- # Когда получиться жидкое тесто без комочеков, высыпать (мелкими кусочками) печенье.
- # Тесто разделить на 2 части.
- # Из каждого кусочка теста сформировать жгут и аккуратно завернуть в фольгу.
- # Убрать в холодильник минимум на 8 часов.
- # Тесто достать из холодильника, духовку включить на 195гр. Освободить от фольги и порезать на кусочки размером пол пальца.
- # Печенье выложить на смазанный маслом противень и запекать 10-15 минут.
- # Остудить в духовке, не открывая крышки.

В тесто можно добавить порезанные сухофрукты, тогда молока нужно 1,5 стакана.