



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

Фисташковое Печенье

Fıstıklı Bisküvi



Пол стакана фисташек
1 яйцо
125гр. маргарина
1 стакан сахарной пудры
¾ стакана молока
1 стакан муки
Щепотка пищев.разрыхлителя
2 стол.ложки какао

- # Маргарин растопить, немного остудить.
- # Яйца и сахарн.пудру взбить венчиком (3-4 минуты).
- # Смешать с маргарином, помешать, добавить молоко, какао, разрыхлитель и просеянную муку.
- # Все продукты хорошо перемешать, (должно получиться тесто погуще чем на кекс).
- # Тесто смешать с толчёными фисташками без кожулки.
- # Тесто вылить в квадратную форму для запекания, смазанную маслом.
- # Поставить в разогретую до 175гр. духовку. (во время запекания может растечься).
- # Через 15-20 минут выключить духовку, достать через 30 минут.
- # Затем, форму перевернуть на плоскую поверхность и порезать на кусочки размером как спиц.коробка.
- # Остудить и подавать к столу.

Когда выпечка уже остыла , она затвердеет и резать на кусочки будет сложно.