



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

---

## Печенье - Ложки

Kaşık Bisküvisi



125 гр. маргарина  
Пол стакана фундука  
Пол стакана молока  
 $\frac{3}{4}$  стакана сахарной пудры  
 $\frac{1}{4}$  кукурузного крахмала  
1,5 стакана муки  
1 яйцо  
Натёртая корочка половины лимона  
Пол чайн.ложки пищев.разрыхлителя

- # Фундук измельчить в блендере, лимон.корочку мелко натереть.
- # Мягкий маргарин, яйцо,молоко, сахарн.пудру и фундук перемешать миксером до однородной массы.
- # Добавить лимон.корочку, крахмал, разрыхлитель и просеянную муку. Должно получиться жидкое тесто.
- # Противень немного смазать маслом, выкладывать тесто с помощью ложки, на расстоянии друг от друга. Чтобы украсить печенье,сверху, вилкой нарисовать круги.
- # Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 175.
- # Остудить и переложить на серв.тарелку.

При запекании печенье может растечься, поэтому тесто на противень нужно выкладывать не в большом количестве.