



Печенье - Ложки

Kaşık Bisküvisi



125 гр. маргарина
Пол стакана фундука
Пол стакана молока
¾ стакана сахарной пудры
¼ кукурузного крахмала
1,5 стакана муки
1 яйцо
Натёртая корочка половины лимона
Пол чайной ложки пищевого 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 немножко смазать маслом, выкладывать тесто с помощью ложки, на расстоянии друг от друга. Чтобы украсить печенье, с верху, 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.