



Кофейное Печенье

Kahveli Bisküvi



200 гр. маргарина
1 стакан сахар.пудры
1/4 стакана турецкого кофе
3 стакана муки

- # Мягкий маргарин, сахарн.пудру и турец.кофе перемешать.
- # Понемногу добавить просеянную муку и замесить не липкое тесто.
- # Тесто завернуть в фольгу и убрать в холодильник на 1 час.
- # Тесто разделить на 2 части и тонко раскатать.
- # Выдавить печенье с помощью формочек или рюмки.
- # Выложить на противень без масла. Запекать 10- 12 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 185.
- # Остудить не открывая духовку.

Это печенье не готовят с гранулированным кофе.