



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

Сливочное Печенье

Kaymaklı Bisküvi



150 гр.слив.масла
1 стакан сахарн.пудры
1 яйцо
Пол стакана молока
10 миндальных орехов
4 стакана муки
1 пакетик ванилина
Для начинки:
1,5 стакана сахарн.пудры
1,5 стол.ложки лимон.сока

- # Мягкое слив.масло положить в глубокую посуду.
- # Добавить молоко, сахарн.пудру, яйцо. Взбить миксером до однородной массы.
- # Добавить очищенные от кожуры и измельчённые миндальн.орехи.
- # Высыпать ванилин и понемногу муку, замесить тесто.
- # Не твёрдое тесто положить в полиэт.пакет и убрать в холодильник на 30 минут.
- # Тесто достать из холодильника и разделить на 2 части. Каждую часть тонко раскатать. Выдавить печенье с помощью рюмки.
- # Остатки теста снова помесить и раскатать.
- # Печенье выложить на противень без масла. Запекать до розового цвета, в заранее разогретой до 180 гр. духовке.
- # Печенье достать из духовки, остудить. Сахарн.пудру смешать с лимон.соком.
- # Начинку намазать на печенье, и скрепить с другим печеньем.

Вместо лимон.сока можно добавить жидкое варенье.