



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

Треугольное Печенье

Üçgen Bisküvi



100 гр. слив.масла
Пол стакана сахарн.пудры
1,5 стакана муки
1 чайн.ложка корицы
Щепотка соли

- # Мягкое слив.масло и сахарн.пудру хорошо взбить.
- # Добавить просеянную муку, корицу, соль и начать месить.
- # Тесто положить в полиэтил.пакет и убрать в холодильник на 1 час.
- # Достать из холодильника.
- # Из теста подкатать 2 шарика, выложить на противень без масла.
- # Придавить ладошкой и пальцами, (должно получиться две лепёшки). Сверху сделать рисунок с помощью вилки.
- # Печенье запекать 12-15 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Достать из духовки и сразу порезать на треугольные кусочки (как торт).
- # Остудить , затем, с помощью лопатки выложить с противеня на серв.тарелку.

Тесто для треуг.печений не эластичное, поэтому его не раскатывают скалкой.