

Печенье творожно-банановое с кунжутом

Добавил(а) Оля
23.09.10 08:02 -



Продукты для рецепта

- Мука – 400 гр.
- Сахар – 150г., Масло – 200г.
- Творог – 400гр.
- Яйцо – 1 шт.

Печенье творожно-банановое с кунжутом

Добавил(а) Оля
23.09.10 08:02 -

- Сода - 0,5 ч.л.
- Банан - 1 шт., Кунжут - 50 гр.



Смешиваем творог, 100гр. сахара, соду, желток и растопленное масло.



Печенье творожно-банановое с кунжутом

Добавил(а) Оля
23.09.10 08:02 -

Банан разминаем вилкой, добавляем в тесто.



Добавляем муку.



Печенье творожно-банановое с кунжутом

Добавил(а) Оля
23.09.10 08:02 -

Замешиваем мягкое тесто.



Раскатываем из теста лепёшку толщиной 0,5см.

Вырезаем любые фигурки.



Печенье творожно-банановое с кунжутом

Добавил(а) Оля
23.09.10 08:02 -

Семена кунжута обжариваем на сухой сковороде до золотистого цвета.

Печенье обмакиваем в кунжут.



Затем в сахар и формируем печенья любых форм.

Главное чтобы низ печенья был чистым, без сахара и кунжута, т.к. при выпечке может подгореть.

Печенье творожно-банановое с кунжутом

Добавил(а) Оля
23.09.10 08:02 -



Печенья выкладываем на противень, застеленный фольгой.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут до золотистого цвета.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}