



Печенье Каракуль



На 1404 г

Калории
5713

Белки
79.5

Жиры
260.6

Углеводы
761.9

На 100 г

Калории
406.9

Белки
5.7

Жиры
18.6

Углеводы
54.3

Ингредиенты

Маргарин сливочный - 250 граммов
Сахарный песок - 200 граммов
Яйцо куриное - 2 штуки
Масло растительное - 34 грамма
Мука пшеничная - 600 граммов
Варенье - 200 граммов

Процент потерь по массе: -40.4 %

Описание

Муку смешать с маргарином, яйцо взбить с сахаром. В муку с маргарином добавить 1 ч.л. соды, влить растительное масло и яйцо с сахаром, замесить тесто. 1/4 часть скатать в небольшие шарики, и положить в морозильник. Оставшееся тесто разложить на противне. Варенье выложить тонким слоем. Шарики достать из холодильника и натереть на терке, сверху варенья. Выпекать 20-25 минут при температуре 180-200 градусов. Порезать на кусочки горячим.

Инструкция по приготовлению

© 2013-2017 Береги фигуру
Все права защищены
Распечатано с сайта beregifiguru.ru