# Печенье Каракуль

| | Калории | Белки | Жиры | Углеводы |
|---|---|---|---|---|
| **На 1404 г** | 5713 | 79.5 | 260.6 | 761.9 |
| **На 100 г** | 406.9 | 5.7 | 18.6 | 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

© 2013-2025 Береги фигуру
Все права защищены
Распечатано с сайта beregifiguru.ru