



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

© 2013-2019 Береги фигуру
Все права защищены
Распечатано с сайта beregifiguru.ru