

Пасхалина кулурья (пасхальные печенья)



- 🕒 **Время:**
- 👉 **Сложность:** простой
- 👤 **Способ:** в духовке
- 📅 **Сезон:** круглый год
- ✂️ **Назначение:** десерт

Ингредиенты

- 660 г маргарина
- 700 г муки
- пекарский порошок (разрыхлитель)
- 185 г сахара
- 50 мл апельсинового сока
- 40 мл коньяка
- 1 пакетик ванили
- 1 яйцо, слегка взбитое

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Из вышеуказанных ингредиентов приготовить однородную массу (тесто). Из теста скатать маленькие жгуты, толщиной приблизительно по 1 см, и из них сделать косички по 6 см. Выложить печенье на противень, смазанный маслом, каждое печенье смазать яйцом. Выпекать при температуре 175 о С 20 минут до появления золотистой корочки. Из вышеуказанных ингредиентов можно испечь 2 противня печений.