

Для **ТАХИНОПИТ** хотим (нам нужно):

Мука для любого использования (общего назначения) - 2 чашки _____

Мука деревенская (грубого помола) – 2 чашки _____

Сливочное масло несоленое – 2 ложки _____

сахар – 2 ложки _____

Дрожжи – 1 пакетик _____

Соль – немного _____

Взбиваем в миксере муку, сахар, дрожжи и сливочное масло. Потом бросаем  (соль) и по чуть-чуть  (воду). Когда тесто становится мягким, не прилипает, раскатываем тонкие листы. В тарелку кладем вместе тахини,  (сахар) и  (корицу). Кладем эту смесь на листы и заворачиваем их в рулеты. Заворачиваем их как улитка и оставляем накрытыми полотенцем на противне, чтобы они набухли (подошли). Потом растворяем мед в  (воде) и смазываем пирожки. Запекаем их в духовке приблизительно 50 минут. Приятно аппетита!