Абрикосовые пирожные

Kayısılı Bar

125 гр. маргарина
125 гр. слив. масла
1 яйцо
0,5 стакана кокосовой стружки
1 стакан сахарной пудры
1 пачка разрыхлителя
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
1 чашка абрикосов из компота
0,5 чашки фундука
Сверху:
0,5 чашки абрикосового джема или варенья
0,5 чашки фундука

Частью маргарина смазать средних размеров квадратную форму для выпечки.
Смешать яйцо, сахарную пудру, оставшийся маргарин и мягкое слив. масло.
Добавить кокосовую стружку, смешанный с частью муки разрыхлитель и добавляя муку замесить не пристающее к рукам средней упругости тесто.
Тесто разделить на 2 части. Одну часть разместить прижимая в форму, сверху положить абрикосы из компота без косточек и посыпать измельченным фундуком.
Вторую часть теста раскатать на столешнице, затем положить сверху. (Тесто может рваться, ничего страшного).
Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
Достать из духовки и сразу смазать абрикосовым джемом и посыпать измельченным фундуком.
Горячим порезать прямоугольниками.
Подавать когда остынет.

Кусочки теста в процессе готовки, растают и соединятся.

© ml.md (русский) рецепт #: 1605 | название рецепта: Абрикосовые пирожные | история: 25.04.2024 - 00:03