Шекерпаре (Сахарные Монеты)

Şekerpare

Пол стакана сахарной пудры
2 яйца
4 стакана муки
Пол пачки маргарина
1 стол.ложка манной крупы
Щепотка соли
30 миндальных орехов
1 стол.ложка гашёной соды
1 пакетик ванилина (5гр.)
Для Щербета:
3,5 стакана сахара
4 стакана воды
Пол лимона

Талый при комн.температуре маргарин,яйца и сахарную пудру помесить до получения массы без комочков.
Добавить манную крупу,соль,соду,ванилин,постепенно муку и продолжать месить.
Тесто оставить настояться 30минут.
Из теста сформировать круглые кусочки размером с грец.орех и разложить на смазанный маслом противень.
Приблизительно должно получиться 30 сахарных монет.
В каждую монету с верху воткнуть один минд.орех.
Поставить в тёплую духовку и запекать 30-35минут,при температуре 175.
Достать из духовки и оставить остывать.
Воду с сахаром довести до кипения,когда жидкость загустеет,добавить лимон.сок и через 5минут снять с огня.Горячий щербет полить на сахарные монеты.

Вместо ванилина можно добавить натёртую корочку одного лимона.

© ml.md (русский) рецепт #: 431 | название рецепта: Шекерпаре (Сахарные Монеты) | история: 20.04.2024 - 00:11