



## Печенье «Бадемпаре»

Badempare



¾ стакана оливкового масла  
200 гр. маргарина  
1 стакан сахарной пудры  
3,5 стакана муки  
1 стакан миндаля  
Посыпать:  
1 ст. л. сахарной пудры

- # Миндаль несколько минут подержать в кипящей воде, затем очистить. В сковороде без масла на медленном огне помешивая подсушить.
- # Затем с помощью блендера раздробить миндаль до состояния муки.
- # Замесить тесто из 3 стаканов муки, сахарной пудры, размягченного маргарина и оливкового масла.
- # Тесто немного трудно вымешивается, это нормально, поэтому оставшуюся муку (0,5 стакана) можно использовать или не использовать.
- # В хорошо вымешанное тесто добавить крошку из миндаля, вымесить.
- # Разделить тесто на кусочки размером с грецкий орех, сначала скатать в шарик, затем слегка придавить ладошками.
- # Приготовленные печенья выложить на слегка смазанный маслом противень не оставляя большого расстояния между ними. Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку и печь до светло желтого цвета.
- # Когда немного остынут, посыпать сахарной пудрой.

Эти печенья можно приготовить используя в такой же пропорции фундук.