



Лимонные печенья в кунжуте

Susamlı Limonlu Bisküvi



0,5 пачки маргарина
1 яичный желток
6 ст.л. подслн. масла
1 ст.л. йогурта не сладкого
1 ст.л. лимонного сока
Цедра одного лимона
1 щепотка соли
1 стакан сахарной пудры
3-3,5 стакана муки
Для глазури:
0,5 стакана кунжута
1 яичный белок

Размягченный маргарин, яичный желток, йогурт, подслн. масло и лимонный сок взбить до однородной массы.

Затем добавить сахарную пудру, цедру лимона и постепенно добавляя муку замесить тесто. Тесто не должно прилипать к рукам, должно быть не мягким.

Раскатать тесто толщиной 0,5 см. Горлышком стакана разделить тесто на кружочки.

Затем кружочки сначала обмакнуть в яичный белок, затем в кунжут и выложить на смазанный маслом противень. Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку и печь пока поджарятся.

Подавать остывшими.

Если в тесто не добавлять сахар и цедру лимона, но немного больше добавить соли, можно приготовить соленые печенья.