



## Апельсиновые печенья с орехами

Portakalli Cevizli Kurabiye



1 стакан сахарной пудры  
0,5 пачки маргарина  
0,5 стакана апельсинового сока  
Цедра пол- апельсина  
1 яичный желток  
1 стакан кукурузного крахмала  
0,5 пакета разрыхлителя  
Мука, сколько возьмет тесто  
Для глазури:  
1 яичный белок  
0,5 стакана мелко дробленных грецких орехов

- # Размягченный маргарин, сахарную пудру и яичный желток взбить.
- # Затем добавить апельсиновый сок, цедру, крахмал, разрыхлитель и постепенно добавляя муку замесить тесто. Тесто не должно прилипать к рукам.
- # Тесто разделить на кусочки размером с небольшой грецкий орех, скатать в шарик. Сначала обмакивать в яичный белок, затем в орехи.
- # Выложить печенья на смазанный маслом противень и поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку. Печь до слегка розоватого цвета.
- # Подавать остывшими.

Такие печенья еще можно приготовить используя вместо грецких орехов, фундук или миндаль.