



Печенья с мармеладом

Marmelatlı Bisküvi



1 пачка маргарина
1 яичный желток
1 стакан сахарной пудры
0,5 стакана кукурузного крахмала
1 пакет ванилина
1 пакет разрыхлителя
1 щепотка соли
Мука, сколько возьмет тесто
Для глазури:
1 яичный белок
¾ стакана кунжута
Прослойка:
4 ст. л. мармелада

- # Хорошо смешать маргарин, сахарную пудру и яичный желток.
- # Добавить кукурузный крахмал, ванилин, разрыхлитель, соль и постепенно добавляя муку замесить тесто. Тесто не должно прилипать к рукам.
- # Тесто оставить минут на 10.
- # Затем раскатать толщиной 0,5 см.
- # Форму печенья можно выбрать по желанию.
- # Печенья сначала обмакнуть в взбитые белки, затем в кунжут и выложить на смазанный маслом противень.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку и печь до розового цвета.
- # Достать из духовки и оставить на 30 минут.
- # Затем на сторону без кунжута намазать мармелад и соединить с другим печеньем.

Вместо кунжута можно еще использовать кокосовую стружку.