



## Миндальные рулетики

Bademli Rulo Kurabiye



1 пачка маргарина  
2 ст.л. подсл. масла  
1,5 стакана сахарной пудры  
0,5 стакана йогурта не сладкого  
1 стакан кукурузного крахмала  
1 пакет разрыхлителя  
1 пакет ванилина  
Мука, сколько возьмет тесто  
Для начинки:  
2 ч.л. корицы  
¾ стакана дробленного миндаля  
2 ст.л. сахара

- # Хорошо смешать размягченный маргарин, сахарную пудру, подсл. масло и йогурт.
- # Затем добавить крахмал, ванилин, разрыхлитель постепенно добавляя муку замесить тесто. Тесто не должно прилипать к рукам.
- # Оставить тесто на 10 минут, затем разделить его на 8 равных частей.
- # Каждую часть раскатать диаметром 15-18 см. Посыпать сверху смесью из миндаля, сахара и тарчина.
- # Скатать тесто не плотно в рулет и разрезать на кусочки шириной в палец.
- # Печенье поставить вертикально в смазанный маслом противень.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку и печь до розового цвета.

Маргарин и подсл. масло используют в дуэте, что придает печенью еще большую хрупкость и нежность.