



## Печенье квадратное с орехами

Cevizli Kare Bisküvi



1 пачка маргарина  
2 яйца  
1,5 стакана сахарной пудры  
2 ст. л. какао  
1 стакан кукурузного крахмала  
1 пакет разрыхлителя  
1 пакет ванилина  
1 щепотка соли  
Мука, сколько возьмет тесто  
Для начинки:  
7-8 шт. кураги  
1 стакан крупно дробленных грецких орехов  
1 ст.л. кокосовой стружки

- # В чашке размягченный маргарин, сахарную пудру, яйца и какао перемешать кончиками пальцев.
- # Добавить крахмал, соль, ванилин, смешанный с мукой разрыхлитель. Постепенно добавляя муку замесить тесто. Тесто не должно прилипать к рукам. Оставить на 15 минут.
- # Раскатать тесто размером с противень. Противень смазать маслом и выложить в него тесто.
- # Сверху равномерно посыпать орехами, мелко порезанной курагой и кокосовой стружкой. Сверху слегка придавить, чтобы начинка прилипла к тесту.
- # Порезать квадратиками размером со спичечный коробок.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку и печь 10-15 минут.
- # Подавать остывшими.

Для начинки также можно использовать изюм, миндаль, фисташки.