



Печенье «Апельсиновый узел»

Portakallı Düğüm



$\frac{3}{4}$ стакана апельсинового сока
 $\frac{3}{4}$ стакана оливкового масла
 $\frac{3}{4}$ стакана сахарной пудры
 $\frac{3}{4}$ стакана кукурузного крахмала
Цедра половины апельсина
0,5 пачки разрыхлителя
1 пачка ванилина
Соль на кончике ножа
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Посыпать сверху:
2 ст.л. сахарной пудры

- # В чашку налить апельсиновый сок, оливковое масло, добавить сахарную пудру, перемешать. Затем добавить все остальные ингредиенты кроме муки, перемешать.
- # Добавляя муку замесить не прилипающее к рукам мягкое тесто.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, затем сформировать палочки длиной 8-10 см.
- # Палочки сначала согнуть U, затем концы связать в узел.
- # Печенье положить на смазанный маслом противень и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку. Печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и сразу посыпать сахарной пудрой.

Важно поставить печенье в заранее разогретую духовку!