



## Печенье «Каръяды»

Karyağdı Kurabiyesi



1 пачка слив. масла  
1 стакан сахарной пудры  
1 яйцо  
1 стакан порошка миндаля  
2 ст.л. какао  
1 пачка разрыхлителя  
1 пачка ванилина  
1 щепотка соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Украсить сверху:  
3 ст.л. меда  
3 ст.л. кокосовой стружки

- # Размягченное слив. масло, сахар и яйцо премешать венчиком.
- # Добавить какао, порошок миндаля и соль, перемешать.
- # Затем добавить ванилин, разрыхлитель и добавляя муку, замесить не прилипающее к рукам тесто.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, скатать и разложить на смазанный маслом противень.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить 15-20 минут.
- # Достать из духовки, дать немного остуть.
- # Теплые печенья обмакнуть сначала в мед, затем в кокосовую стружку.
- # Подавать когда остынут.

Вместо меда можно использовать мармелад.