



Печенье «Каклы»

Kaklı Kurabiye



1 пачка слив. масла
1 яйцо
 $\frac{3}{4}$ стакана сахарной пудры
1 стакан кукурузного крахмала
1 кофейную чашку кураги
1 кофейную чашечку сушеного инжира
1 кофейную чашечку сушеной шелковицы
1 кофейную чашечку изюма
1 пачка ванилина
1 пачка разрыхлителя
1 чл. корицы
1 щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста

- # Взбить миксером размягченное слив. масло, яйцо и сахар.
- # Добавить крахмал, ванилин, разрыхлитель, корицу и соль, начать месить.
- # Затем добавляя муку замесить средней упругости тесто.
- # Тесто пальцами размять в небольшую лепешку, сверху положить изюм, шелковицу, мелко порезанные курагу и инжир, затем все это еще рах хорошо вымесить.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, скатать шарики, сверху слегка прижать и разложить на смазанном масле противне.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотисто-румяного цвета.

Печенье также можно приготовить используя какой-нибудь один вид сушеных фруктов.