



## Печенье с горьким миндалем

Aci Badem Kurabiyesi



1 стакан очищенного миндаля (примерно 180 гр.)  
1 стакан сахарной пудры  
2 яичных белка  
5-6 шт. горького миндаля  
Украсить:  
Миндаль

- # За день ранее миндаль и горький миндаль залить кипящей водой, оставить на 5 минут, затем очистить.  
Дать высохнуть.
- # На след. день измельчить в муку.
- # В кастрюле взбить миксером белки с сахарной пудрой, добавить муку из миндаля.
- # Поставить кастрюлю на средний огонь, постоянно помешивая слегка нагреть. Когда нагреется, огонь убавить.
- # Постоянно помешивая, проверять пальцем. Варить до тех пор пока палец терпит температуру. Затем снять с огня.
- # Дать остить, затем наполнить массой кондитерский мешок и выдавить на противень застланный бумагой для выпечки. (размер по желанию). Сверху украсить цельным миндалем.
- # Поставить в заранее разогретую до 140 градусов, печь минимум 40. Важно духовку в процессе не открывать!
- # Когда печенье станет розового цвета, достать из духовки. Подавать когда остынут.

Если нет кондитерского мешка, можно выкладывать на противень ложкой.