



## Печенья- Одинокие Сердца

Yalnız Kalpler



1 пачка маргарина  
2 яйца  
12 миндалей  
1 стакан сахарной пудры  
1 стакан кукурузного крахмала  
4 стакана муки  
1 пакетик ванилина  
Сода гашёная  
Для глазури :  
40 гр. белого шоколада  
1,5 стакана сахарной пудры  
1 стол.ложка клубничного порошка  
6 стол.ложек тёплой воды

- # Миндаль положить в кипяток на несколько минут, снять кожуру и измельчить.
- # В глубокую посуду положить талый маргарин и сахарную пудру, перемешать.
- # Разбить яйца, помешать, добавить миндаль, крахмал, ванилин, соду.
- # По немногу добавляя муку, замесить тесто.
- # Дать настояться 10-15 минут, разделить на 3 части.
- # Каждый кусочек раскатать толщиной пол сантиметра, сделать печенья- звёздочки с помощью формочек.
- # Печенья разложить на смазанный маслом противень. Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 190. (печенья должны остаться светлого цвета).
- # Пока печенья остывают, приготовить глазурь: В маленькую кастрюлю положить белый шоколад и поставить в кипящую воду.
- # Растирать шоколад, остудить, добавить сахарную пудру, клубн.порошок и воду, перемешать.
- # Печенья смазать глазурью с помощью кисточки.( если глазурь застынет, её можно немного подогреть).
- # Подождать пока глазурь застынет и подавать к столу.

Глазурь- это шоколадно- фруктовая масса для печений или тортов.