



## Дедушкино Печенье

Dedem Kurabiyesi



Маргарин 250 гр.  
4 яйца  
1,5 стакана сахара  
6 стаканов муки  
Пол чайн.ложки соды  
50 миндальн.орешков

- # Сахар и яйца хорошо взбить миксером или венчиком.
- # Добавить талый(при комн.температуре)маргарин и помесить.
- # По немногу добавлять просеянную муку,соду и замесить тесто средней твёрдости,без комочеков.
- # Тесто накрыть и дать настояться 30минут.Сформировать круглые печенья размером с грец.орехи.
- # Выложить на маслянный противень.
- # По середине каждого печенья закрепить по миндальному орешку.
- # Запекать в заранее разогретой духовке 25минут,при температуре 200.

Остудить и подавать к столу.

Это печенье по дедушкиному рецепту.