



## Шекерпаре (Сахарные Монеты)

Şekerpare



Пол стакана сахарной пудры  
2 яйца  
4 стакана муки  
Пол пачки маргарина  
1 стол.ложка манной крупы  
Щепотка соли  
30 миндальных орехов  
1 стол.ложка гашёной соды  
1 пакетик ванилина (5гр.)  
Для Щербета:  
3,5 стакана сахара  
4 стакана воды  
Пол лимона

- # Талый при комн.температуре маргарин,яйца и сахарную пудру помесить до получения массы без комочеков.
- # Добавить манную крупу,соль,соду,ванилин,постепенно муку и продолжать месить.
- # Тесто оставить настояться 30минут.
- # Из теста сформировать круглые кусочки размером с грец.орех и разложить на смазанный маслом противень.
- # Приблизительно должно получиться 30 сахарных монет.
- # В каждую монету с верху воткнуть один минд.орех.
- # Поставить в тёплую духовку и запекать 30-35минут,при температуре 175.
- # Достать из духовки и оставить остывать.
- # Воду с сахаром довести до кипения,когда жидкость загустеет,добавить лимон.сок и через 5минут снять с огня.Горячий щербет полить на сахарные монеты.

Вместо ванилина можно добавить натёртую корочку одного лимона.