



## Шоколадно-Апельсиновые Печенья

Çikolatalı Portakallı Kurabiye



1 пачка слив.масла или маргарина  
1 яйцо  
Пол стакана сахарной пудры  
Пол стакана кукурузного крахмала  
40 гр.шоколада  
Натёртая половина корочки апельсина  
1 стол.ложка гашёной соды  
Мука  
Щепотка соли  
Для верха :  
Сок одного апельсина  
1 стакан сахарной пудры

- # Талое слив.масло, яйцо, крахмал, соль и сахарную пудру перемешать.
- # Добавить мелко натёртые апельс. корочку и шоколад, соду с мукой.
- # Понемногу досыпать муку замесить не липкое тесто.
- # Тесто разделить на две части. Сделать полоску длиной 1метр.
- # Порезать на кусочки толщиной 2 пальца. Так же повторить со второй частью теста.
- # Печенья разложить на смазанный маслом противень. Запекать в заранее разогретой духовке 15 минут, при температуре 190.
- # Апельсиновый сок перемешать с сахарной пудрой.
- # На горячие печенья полить сок с сахар.пудрой.
- # Через 1 час подавать к столу.

Печенья можно испечь с белым шоколадом.