



Печенья с Фисташками - Кара Баджи

Fıstıklı Kara Baci



1 пачка слив.масла (250гр.)
1 яйцо
1 стакан молока
1 стакан фисташек
Пол стакана сахарной пудры
2 столов.ложки какао
Пол чайн.ложки корицы
Пол чайн.ложки соды
Щепотка соли
Мука
Для сладкого сиропа :
3,5 стакана сахара
3,5 стакана воды
Сок половины лимона
Украсить:
45 фисташек

- # Приготовить сироп : Воду с сахаром довести до кипения, добавить лимон.сок, поварить ещё 5 минут и снять с огня.
- # В глубокую посуду положить талое слив. масло, молоко, сахарн.пудру и разбить яйцо. Всё хорошо взбить.
- # Добавить корицу, какао, соль, соду, понемногу муку, фисташки.
- # Замесить не липкое тесто.
- # Тесто разделить на 45 круглых шариков и придать им приплюснутую форму.
- # Печенья положить на смазанный маслом противень. В серединку каждого печенья вставить фисташку.
- # Запекать 25 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # На горячие печенья полить холодный сироп.
- # Через 2 часа подавать к столу.

В тесто можно добавить обработанную, белую хвойную смолу, ванилин или натёртую лимон.корочку.