



## Печенья с Сушёными Абрикосами

Kuru Kayisili Kurabiye



1 яйцо  
13 сушёных абрикосов  
Пол пачки маргарина  
2 стол.ложки раст.масла  
1,5 стакана сахарной пудры  
1 апельсин,(натёртая на тёрке апельсиновая корочка)  
1 стакан кукурузного крахмала  
4 стакана муки  
Пол стакана не сладкого йогурта  
Пол стакана молока

# Абрикосы помыть, воду слить. Порезать на маленькие кусочки и перемешать с небольшим количеством муки.

# В другую посуду разбить яйцо, добавить молоко, йогурт, талый при комн.температуре маргарин, раст.масло, сахарн.пудру и мешать до однородной массы.

# Добавить натёртую апельсиновую корочку, крахмал и помешать.

# Понемногу высыпать муку и замесить тесто.

# Тесто соединить с абрикосами.

# Накрыть и дать настояться 10 минут.

# Тесто разделить на шарики и сформировать печенья.

# Положить на смазанный маслом противень, запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.

# Достать из духовки, горячие печенья обсыпать сахарной пудрой.

Сушёные абрикосы обсыпают в муке для того, чтобы они не слиплись.