



Печенья – Медовые Глаза

Bal Gözü Kurabiyesi



150 гр.маргарина
2 яйца
Пол стакана молока
1 стакан сахарной пудры
1 пакетик ванилина
Пол чайн.ложки гашёной соды
3 стакана муки
4-5 стол.ложек мёда
Пол стакана измельчённого фундука

- # В глубокую посуду положить талый при комн.температуре маргарин, налить молоко, высыпать сахарн.пудру, разбить 1 яйцо и яичный желток, хорошо перемешать пальцем.
- # Добавить ванилин, соду, понемногу муку и замесить не твёрдое тесто.
- # Накрыть полотенцем и дать настояться 20 минут.
- # Тесто разделить на 2 части, каждую часть раскатать толщиной пол сантиметра.
- # Выдавить горлышком стакана круглые лепёшки(как на пельмени), в середину каждой надавить узким горлышком бутылки.
- # Круглую лепёшку смазать яичным белком. С верху положить и закрепить другую лепёшку, обсыпанную фундуком.
- # Все печенья приготовить таким образом и положить на смазанный маслом противень. Поставить в заранее разогретую духовку.
- # Запекать 20 минут до розового цвета, при температуре 170.
- # В ямку по середине печенья налить мёд и подавать к столу.

Чтобы ямка по середине печенья получилась глубже, нужно раскатать лепёшку потолще.