



## Печенье- Дефине с Вишней

Define Kurabiyesi



150 гр. маргарина  
1 стакан сахарной пудры  
2,5 стакана муки  
2 стол.ложки не сладкого йогурта  
1 пакетик ванилина  
Пол чайн.ложки гашеной соды  
1,5 стол.ложки какао  
1 стакан вишнёвого или черешневого варенья

- # В глубокую посуду положить талый маргарин, сахар.пудру и йогурт.
- # Хорошо помешать, добавить ванилин, соду и понемногу муку.
- # Замесить тесто и разделить на две части.
- # В одну часть добавить какао и помесить. Всё тесто накрыть полотенцем и дать немного настояться.
- # Из каждой части теста подкатать по 30 шариков, размером с крупный фундук.
- # Какаовый и светлый шарик раскрыть пальцами и положить друг на друга,( светлый с верху).
- # В серединку положить 2 вишни из варенья, края собрать на верх и закрепить,( как пирожок). Печенье положить на противень без масла.
- # Так же приготовить все печенья.
- # Запекать 15-20 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Остудить и подавать к столу.

Засахаривание черешни: Приблизительно 60 черешень очистить от косточек, засыпать пол стакана сахара, закрыть крышкой и дать настояться одну ночь. На следующий деньоварить. Откинуть в дуршлаг, подождать 2-3 часа, чтобы слился сок. Сок можно разбавить с водой и пить.