



Печенье с Вареньем

Reçelli Kurabiye



1 пачку маргарина (250гр.)
1 яичный желток
¾ стакана сахарной пудры
Пол стакана молока
2,5 стакана муки
3 стакана кукурузного крахмала
Щепотка соли
1 пакетик ванилина
1 пакетик пищев.разрыхлителя
Для верха:
1 яичный белок
Пол стакана сахарн.пудры
Пол стакана варенья

- # В глубокую посуду положить мягкий маргарин, добавить сахарн.пудру, молоко и яичн.желток, помешать.
- # Высыпать ванилин, соль, разрыхлитель, понемногу просеянную муку и крахмал, замесить мягкое тесто.
- # Из теста скатать шарики размером с грец.орех и окунуть сначало в взбитый яичн.белок, затем в сахар.
- # По середине круглого печенья, указательным пальцем сделать ямочку и залить туда варенье без ягод. Разложить на смазанном маслом противене.
- # Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # Остудить и подавать к столу.

Если варенье залить на готовое печенье, то можно испортить вид.