



Миндальное Печенье

Badem Kurabiyesi



6 стаканов миндаля
2 яйца
1 стакан сахара
Натёртая корочка одного лимона
Для сладкого сиропа :
Пол стакана сахара
1 стакан воды
2 столовые ложки апельсинового сока
Украсить:
Пол стакана сахарной пудры

- # Приготовить сироп : В маленькую кастрюльку налить воду, апельс.сок, высыпать сахар. Дать закипеть и оставить остывать.
- # Миндаль замочить 5 минут в горячей воде, затем очистить от кожуры.
- # Измельчить в блендере до получения миндалевой муки.
- # По середине муки сделать ямку и разбить туда яйцо, высыпать сахар и натёрт.корочку лимона. Для нужной консистенции можно добавить муку.
- # Замесить тесто и разделить на 3 части. Из каждой части сформировать тонкий жгут.
- # Жгуты порезать на кусочки толщиной 2 пальца.
- # Печенье положить на смазанный маслом противень.
- # Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # Печенье остудить 10 минут, затем, по одному окунуть в сироп и сразу в сахарную пудру.

Миндальное Печенье готовят в Алжире на праздники.