



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Печенье с Халвой

Saçaklı Kurabiye



1 пачка маргарина
2 яйца
1,5 стакана сахарной пудры
1 стакан кукурузного крахмала
2 пакетика ванилина
1 чайн.ложка пищев.разрыхлителя
Мука
Для начинки и краёв:
1 стакан мармелада
250 гр. воздушной халвы (как сладкая вата)

- # Мягкий маргарин, сахарн.пудру и яйца взбить до однородной массы.
- # Добавить кукур. крахмал, ванилин, разрыхлитель, месить и засыпать муку до получения не твёрдого теста.
- # Затем, тесто разделить на две части, раскатать в тонкие пласты и вырезать круглешки с помощью рюмки.
- # Круглое печенье положить на противень без масла. Запекать до розоватого цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 185.
- # Когда остынет, на печенье нанести слой мармелада и с веру закрыть другим печеньем.
- # Края готовых печений(в два слоя) обмазать мармеладом и прилепить халву. Всё печенье приготовить таким образом и подавать к столу.

Для того,чтобы печенье не было тёмного цвета, используют мармелад из светлых фруктов- абрикосов, персиков.