



Печенье – Картуш

Kartuş Kurabiyesi



200 гр. маргарина
1 яйцо
1 яичный желток
1 стакан сахарной пудры
1 стакан кукурузного крахмала
3 стакана муки
10 гр. пищевого разрыхлителя
1 пакетик ванилина
Для начинки:
1 миска мармелада
Для верха:
1 яичный белок
1 стакан кокосовой стружки

- # Мягкий маргарин, сахарн.пудру, яйцо и яичн.желток взбить миксером до кремообразной массы.
- # Начать месить и понемногу засыпать просеянную муку. Добавить разрыхлитель, ванилин и последним, просеянный кукур. крахмал. Замесить не твёрдое тесто.
- # Из теста подкатать шарики размером как грец.орех, обмазать их яичным белком и обвалять в кокосовой стружке.
- # Всё печенье приготовить таким образом и положить на противень без масла, не близко друг другу.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 180. Печенье должно остаться белого цвета.
- # Достать из духовки, дать настояться 1 час. Затем, на одно печенье намазать мармелад и с верху прилепить другое печенье. Должно получиться 30 печений.
- # Когда мармелад немного застынет, подавать к столу.

Для того, чтобы печенье не прилипло к противеню, его нужно обмазать яичным белком только с верхней стороны.