Печенье- Сима

Sima Kurabiyesi

150 гр. маргарина
Пол стакана взбитого не сладкого йогурта
¾ стакана сахарной пудры
¾ стакана кукурузного крахмала
2 яйца
1 пакетик ванилина
Щепотка пищевого разрыхлителя
Мука
Для верха:
2 стол.ложки сахарн.пудры
1 миска мармелада

Сахарн.пудру и яйцо хорошо взбить миксером.
Добавить мягкий маргарин и йогурт, помешать.
Высыпать крахмал, разрыхлитель, ванилин и понемногу муку.
Замесить не липкое тесто.
Тесто разделить на две части и раскатать тонкие пласты.
Из пластов вырезать круглешки с помощью стакана.
По середине половины круглешков вырезать маленькие дырочки с помощью крышки помады.
Все круглешки положить на противень без масла. Запекать короткий период, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
Достать из духовки, печенье с дырочками обвалять в сахарной пудре.
На печенье без дырочек намазать мармалад и слепить с печеньем в сахарн.пудре(с дырочками).
Затем, образовавшиеся пустоты заполнить мармеладом.
Переложить на серв.тарелку и подавать к столу.

В Печенье –Сима не кладут много разрыхлителя потому, что оно должно оставаться плоским.