



## Печенье с Хурмой

Hurma Sarmasi



125 гр. маргарина  
Пол стакана раст.масла  
Пол стакана молока  
1 яйцо  
1 яичн.желток  
1 стакан сахарной пудры  
1 пакетик ванилина  
5 гр. пищев.разрыхлителя  
Мука  
Щепотка соли  
Для Начинки:  
25 шт.хурмы  
Пол стакана толчёных грец.орехов  
Для верха:  
1 яичный белок  
 $\frac{3}{4}$  стакана кокосовой стружки

- # Мягкий маргарин, раст.масло, молоко, яйцо, яичн.желток и сахарн.пудру взбить миксером до однородной массы.
- # Добавить ванилин, разрыхлитель, соль, понемногу просеянную муку и замесить не твёрдое тесто.
- # Тесто накрыть и дать расстояться 15 минут. В это время приготовить начинку : Хурму помыть, удалить семечки и мелко порубить. Смешать с грец.орехами.
- # Из теста подкатать шарики размером как грец.орех и сформировать из них плоские лепёшки. На серединку лепёшки положить немного начинки и завернуть в рулетик, края слепить.
- # Обмазать яичн.белком и обвалять в кокосов.стружке. Таким образом приготовить 40-45 печений.
- # Печенье положить на смазанный маслом противень. Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 200.

Если тесто раскатать, оно может потрескаться.