Печенье с Хурмой

Hurma Sarması

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
¾ 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.

© ml.md (русский) рецепт #: 733 | название рецепта: Печенье с Хурмой | история: 13.05.2024 - 19:29