



Тыквенное Печенье

Balkabaklı Kurabiye



150 гр. слив.масла или маргарина
Пол стакана кукурузного масла
Пол стакана сахарной пудры
1 стакан не сладкого йогурта
1 яйцо
10 гр. пищевого разрыхлителя
1 пакетик ванилина
Мука
Для начинки:
1 кусочек (толщиной 2 пальца) тыквы
1 стакан сахара
Для верха :
2 стол.ложки молока
1 стол.ложка сахара

Приготовить начинку : Тыкву очистить от кожурки и семечек, натереть на крупной тёрке, бросить в кастрюлю. Добавить 1 стакан сахара, перемешать. Варить на медленном огне 30 минут, не открывая крышки.

В это время приготовить тесто : Мягкий маргарин или слив.масло, кукур.масло, йогурт, сахарн.пудру и яйцо хорошо взбить венчиком или вилкой.

Добавить ванилин, разрыхлитель, понемногу муку и замесить не липкое тесто.

Дать тесту расстояться 20 минут, за это время начинка должна остыть.

Тесто разделить на шарики размером с грец.орех и придавив пальцами раскрыть небольшую лепёшку. В серединку положить немного начинки, слепить края и скатать в шарик (между ладоньми).

Тыквенное печенье разложить на смазанном маслом противене. С верху обмазать молоком и обсыпать сахаром.

Запекать до розового цвета, при температуре 200.

В начинку можно добавить пол стакана измельчённых грец.орехов.