Дорожное Печенье

Yol Kurabiyesi

150 гр. маргарина или слив.масла
¾ стакана сахарной пудры
Пол стакана не сладкого йогурта
1 пакетик ванилина
Пол пакетика пищевого разрыхлителя
Мука
Для начинки:
4 сушёных инжира
Пол стакана молока
2 средних яблока
Горсть измельчённых грец.орехов
Украсить:
Плитка шоколада

За однин день, инжиры порезать на несколько частей и замочить в холодном молоке.
На следующий день, яблоки очистить от кожуры, натереть в небольшую кастрюльку и добавить размякшие инжиры. Немного поварить на среднем огне, бросить грец.орехи и снять с огня.
Мягкий маргарин, йогурт, сахарн.пудру взбить вилкой до получения однородной массы.
Добавить ванилин, разрыхлитель, понемногу муку и замесить не твёрдое тесто.
Из теста сформировать шарики размером как вишня, из них раскатать лепёшки.
В серединку лепёшки положить немного холодной начинки, края собрать на верх, чтобы получилось круглое печенье.
Печенье положить на смазанный маслом противень.
Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 185.
Пока остывает печенье, растопить шоколад: разломать на несколько частей и положить в маленькую кастрюльку, которая находиться в кипящей воде.
Шоколад перелить в полиэт.мешочек, срезать уголок выдавить на печенье в виде колечек.

Для того, чтобы печенье не потрескалось, лишнюю жидкость, которая образовалась в начинке, нужно слить.