



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 один день, инжир порезать на несколько частей и замочить в холодном молоке.
- # На следующий день, яблоки очистить от кожуры, натереть в небольшую кастрюльку и добавить размякшие инжир. 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 находится в кипящей воде.
- # Шоколад перелить в полиэти.мешочек, срезать уголок выдавить на печенье в виде колечек.

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