



Печенье- Рулеты

Rulo Kurabiye



250 гр. маргарина
1 стакан сахара
1 стакан не сладкого йогурта
6 стаканов муки
1 пакетик ванилина
1 чайн.ложка пищевого разрыхлителя
Для начинки:
1 стакан грец.орехов
1 стакан изюма без косточек
2 стол.ложки сахара
1,5 чайн.ложки корицы

- # Мягкий маргарин, йогурт, сахар, взбить миксером до получения однородной массы.
- # Добавить ванилин, разрыхлитель, понемногу муку и замесить не твёрдое тесто.
- # Тесто накрыть и дать расстояться 10 минут. В это время приготовить начинку : Толчёные грец.орехи, корицу,изюм и сахар перемешать.
- # Тесто разделить на 4 части. Одну часть раскатать в квадратную лепёшку, толщиной пол сантиметра. На поверхность лепёшки нанести $\frac{1}{4}$ начинки и завернуть в рулет.
- # Из остального теста сделать такие же рулеты. 4 рулета убрать в холодильник на 30 минут.
- # Рулеты порезать острым ножом на кусочки толщиной -1 палец и положить на смазанный маслом противень.
- # Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Остудить и подавать к столу.

В начинку можно добавить корочку одного апельсина.