



## Печенье- Ветвистое

Budakli Kurabiye



150 гр.маргарина  
2 яйца  
1,5 стакана сахара  
1 стакан изюма без косточек  
1 стакан толчёных грец.орехов  
5гр. пищев.разрыхлителя  
Мелко натёртая корочка одного лимона  
Мука

- # Яйца и сахар хорошо взбить.
- # Добавить мягкий маргарин, лимон.корочку, перемешать.
- # Понемногу высыпать муку и замесить не липкое тесто, добавить разрыхлитель.
- # Добавить орехи и промытый изюм.
- # Все хорошо помесить. (Можно добавить ещё немного муки).
- # Тесто разделить на кусочки размером как грец.орех и положить на смазанный маслом противень.
- # Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 190. Печенье достать из духовки через 2-3 минуты.
- # Остудить и подавать к столу.

Если это печенье поставить в неразогретую духовку, то оно разжижится.