Печенье с Хурмой

Hurmalı Kurabiye

2 стакана измельчённой хурмы
125 гр. маргарина
Пол стакана толчёных грец.орехов
Пол стакана молока
Пол стакана рисовой муки
1 стакан муки
Кукурузный крахмал
1 яйцо
1 яичн.желток
1 стакан сахарной пудры
1 пакетик ванилина
5гр. пищев.разрыхлителя
2 стол.ложки какао
Украсить:
Пол стакана кокосовой стружки
1 яичн.белок

Мягкий маргарин, сахарн.пудру, яйцо, яичн.желток и молоко перемешать.
Добавить рис.муку,пшен. муку, ванилин, разрыхлитель и какао, начать месить, понемногу высыпать кукур.крахмал до получения мягкого теста.
Тесто соединить с грец.орехами и хурмой, помесить (не помяв хурму).
Из теста подкатать шарики размером как грец.орех, из них сформировать печенье формой овальных котлет.
Печенье сначало окунуть в яичн.белок, затем обвалять в кокос.стружке и положить на смазанный маслом противень.
Запекать пока кокосов.стружка не пожелтеет, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
Когда печенье остынет, достать из духовки и подавать к столу.

Рис.мука добавляется для того, чтобы печенье не было твёрдым.