Печенье- Розовые Мечты

Pembe Hayaller

250 гр. маргарина
1 стакан сахарной пудры
3 стакана муки
1 пакетик ванилина
2 стол.ложки клубничного порошка для приготовлен
Щепотка соли

Мягкий маргарин и сахарн.пудру хорошо перемешать.
Добавить ванилин, соль, понемногу муку.
Замесить тесто и разделить на 2 части. Одну половину соединить с клубн.порошком. Месить до получения розового теста. (Воду или другую жидкость не добавлять).
Тесто накрыть и дать расстояться 10 минут.Светлое и розовое тесто разделить на 2 части.
Все кусочки раскатать на лепёшки размером как чайная тарелка. На светлую лепёшку положить розовую.
Завернуть в рулет, затем придавить ладошкой или пальцами и сделать тоньше.
Порезать на кусочки шириной с большой палец. Печенье положить на противень без масла.
Из других , 2х кусочков теста сделать такое же печенье. (Получиться 2 противеня).
Поставить в горячую духовку.
Запекать 10-12 минут, при температуре 180.
Достать из духовки, остудить и подавать к столу.

В Печенье- Розовые Мечты не добавляют пищев.разрыхлитель и оно не поднимается, но растекается. Поэтому печенье нужно класть на противень не близко друг к другу.