



Печенье - Тыкназ

Tıknaz Kurabiye



200 гр. маргарина
1 стакан сахарной пудры
1 стакан кукурузного крахмала
2 яйца
4 стол.ложки молока
1 чайн.ложка пищевого разрыхлителя
1 пакетик ванилина
3 стол.ложки какао
1 чайн.ложка натёртой корочки лимона
Мука
20 миндальных орехов

- # Миндаль замочить в кипятке на 2-3 минуты, очистить от кожуры. Каждый миндаль порезать на 2 части.
- # Мягкий маргарин и сахарн.пудру перемешать, добавить яйцо, крахмал, молоко, немного муки, ванилин и пищ.разрыхлитель.
- # Добавлять муку и месить до получения не липкого теста.
- # Тесто разделить на две части, одна часть должна быть побольше.
- # Тесто поменьше смешать с какао и лимон.корочкой. Хорошо помесить.
- # Из светлого теста подкатать шарики размером как грец.орех и немного придавить с верху.
- # Из какаового теста тоже подкатать шарики, но поменьше. По середине светлого печенья положить какаовое.
- # С верху воткнуть миндаль.
- # Печенье разложить на противене без масла. Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # Остудить и подавать к столу.

На юго-Востоке Турции «Тыкназ »-называют низких и толстых.