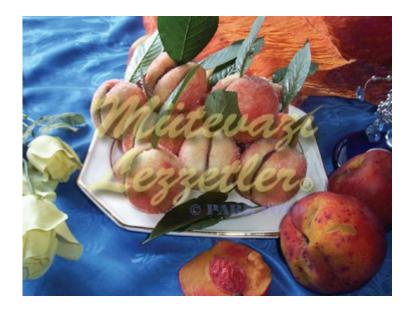


Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31) Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептых

Персиковое Печенье Şeftali Kurabiye



1 стакан сахарной пудры 1 стакан миндаля 2 пакетика ванилина 4,5 стакана муки 24 фруктовых листочков Для начинки: 4 стол.ложки фисташково- какаовой пасты Для верха: 3 стол.ложки лимонного порошка для напитка 1 стол ложка клубничного порошка для напитка

300 гр. маргарина

Пол стакана сахара

2 яйца

- 4 стол.ложки холодной воды
- # Миндаль залить кипятком на 2-3 минуты, затем очистить от кожуры.
- # Измельчить в блендере до получения порошка.
- # Мягкий маргарин, сахарную пудру, яйца перемешать.
- # Добавить ванилин, измельчённый миндаль и просеянную муку.
- # Замесить тесто, положить в полиэт.пакет и убрать в холодильник на 1 час.
- # Тесто достать из холодильника, духовку включить на 190гр.
- # Из теста подкатать шарики размером как грец.орех, с верху немного придавить и выложить на противень без масла. (48 печений).
- # Запекать до готовности, достать из духовки и оставить остывать.
- # В это время: В посуду насыпать лимон.порошок и налить 3 стол.ложки холодн.воды. В другую посуду насыпать клубн порошок и налить 1 стол.ложку холодн воды. Сахар высыпать на плоскую тарелку.
- # На плоскую сторону печенья намазать какаово- фисташковую пасту и слепить с другим печеньем, должен получить шарик.
- # Круглое печенье обмокнуть в лимон.сироп, затем в клубничный и обвалять в сахаре.
- # По середине печенья вокнув листик любого фрукта.
- # Всё печенье приготовить таким образом, дать высохнуть и подавать к столу.

Если приготовить такое же печенье, но меньше размером и окрасить в оранжевом порошке, то получиться абрикосовое печенье.