



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

---

## Персиковое Печенье

Şeftali Kurabiye



300 гр. маргарина  
2 яйца  
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  
Пол стакана сахара

- 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 полиэтиот.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 обвалить в сахаре.
  - # По середине печенья вонув 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 получится абрикосовое печенье.