



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 листочек
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 полиэти.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 высypать 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 вонкнув 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.