



## Зимнее Солнце

Kış Güneşi



200 гр. маргарина  
2 яйца  
2 стол.ложки апельсинового сока  
1 стакан сахара  
Натёртая корочка одного апельсина  
5 стаканов муки  
Для верха:  
2 стакана сахарной пудры  
4 стол.ложки апельсинового сока  
Пол стол.ложки воды  
Пол стол.ложки абрикосового мармелада

- # Мягкий маргарин, яйца, сахар взбивать миксером или венчиком пока не растает сахар.
- # Добавить апельсиновый сок и корочку, помешать и понемногу высыпать просеянную муку.
- # Замесить не твёрдое тесто, разделить на 3 части и положить в полиэтиленовый пакет. Убрать в холодильник на 1 час.
- # Каждый кусочек теста тонко раскатать и выдавить печенье с помощью стакана.
- # Остатки теста опять помесить, убрать ненадолго в холодильник и сделать печенье.
- # Печенье выложить на противень без масла, ( 2 противеня). Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Пока печенье остывает, приготовить крем: сахарн.пудру, апельс.сок, воду и мармелад перемешать.
- # На печенье намазать небольшое количество крема, с помощью ножа.
- # С верху печенья, вилкой нарисовать узоры.

Это печенье можно приготовить без крема, тогда вместо одного стакана сахара нужно взять 1,5 стакана.