



Печенье с Инжиром

İncirli Bisküvi



8 сушеных инжира
1 стакан молока
Пол пачки маргарина
Пол стакана сахарн.пудры
1 яйцо
Натёртая корочка одного апельсина
Щепотка соды
Мука

- # Инжир помыть, хвостики убрать, мелко порезать, положить в посуду с крышкой и залить молоком.
- # Посуду закрыть крышкой, убрать в холодильник на одну ночь.
- # На следующий день, размягший инжир вместе с молоком измельчить в блендере.
- # Мягкий маргарин, яйцо, сахарн.пудру взбивать миксером или венчиком пока не растает сахар.
- # Добавить мелко натёртую корочку апельсина, соду, соединить с инжиром и понемногу высыпать просеянную муку.
- # Замесить мягкое и не липкое тесто, накрыть и дать расстояться 15 минут.
- # Тесто тонко раскатать, выдавить печенье с помощью формочек или стакана.
- # Остатки теста опять помесить, раскатать и сделать печенье.
- # Печенье выложить на смазанный маслом противень (2 противеня). Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.
- # Остудить и подавать к столу.

Так как в инжире уже содержится сахар, в тесто для печенья много сахара не кладут.