

## **Хоменташен**

200 г сахара

80 мл растительного масла

75 г маргарина

3 яйца

125 мл апельсинового сока

440 г муки

3 чайные ложки разрыхлителя

1 чайная ложка соли

1 яйцо, взбитое с молоком (для глазури)

## **Варенье**

1. Разогрейте духовку на 180С.
2. Смешайте сахар, растительное масло и маргарин.
3. Добавьте яйца и сок. Хорошо перемешайте.
4. Добавьте сухие ингредиенты. Перемешайте тесто и сделайте из него шарик.
5. Разделите тесто на 4 части.
6. Раскатайте каждую часть толщиной 3-4 мм (это будет легче сделать, если перед этим тесто полежит в холодильнике 1 час)
7. Используя круглую форму для печенья, вырежьте кружочки из теста.
8. Положите половину чайной ложки варенья в центр каждого кружочка.
9. Согните тесто с трех сторон, чтобы образовать треугольник.
10. Помажьте тесто взбитым яйцом или молоком. Положите хоменташен на противень и готовьте 20 минут.

<http://www.dltk-kids.com/world/jewish/purim/hamantashen.htm>

