Cookies la Media Luna

Hilal Kurabiye

1 paquete de margarina
1 vaso de azúcar Castor
2 vaso de harina
1 paquete de vainilla
1 paquete de polvo de hornear
Machacados 1 taza de nuez
1 cucharada de azúcar Castor

Suavizar la margarina a la temperatura ambiente, y añadir el ricino azúcar, harina y polvo de hornear poco a poco mientras amasado.
Cubierta de descanso y la masa durante 20 minutos, después de amasado bien.
Al final del tiempo de descanso, recoger trozos de nogal de tamaño de la masa, y el rollo de que por la ayuda de nuestros dedos en el tamaño del platillo.
Lugar de nogal en los bordes, rollo de que al principio y luego la fuerza en los extremos para cerrarla, y dar forma a estos rollos como la media luna.
Coloque la media luna "cookies" en la bandeja del horno engrasada.
Hornee a 190 C horno, hasta que se convierte en un poco de color rosa.
Mezclar 1 paquete de azúcar de ricino con 1 paquete de vainilla, un lugar en sifter y cribar que todo el HPT cookies que se toman de la estufa.
Servir frío.

Nota: Puede agregar la vainilla en la masa también, pero la cocina de este método aumenta el sabor de las galletas.