



Cookies con manzana

Elmalı Kurabiye



1/2 paquete de margarina
1/3 vaso de aceite vegetal
1/3 vaso de yogur
1 vaso de azúcar Castor
1/2 paquete de levadura en polvo
1 pack de vainilla
4 tazas de harina

Por Relleno:
3 manzanas, de mediano tamaño
2 cucharadas de pasas
1 cucharada de azúcar granulada
1/2 cucharadita de canela

- # Mezclar la margarina que se encuentra en la temperatura ambiente con el azúcar de ricino.
- # Añadir el aceite vegetal, yogurt y mezclar.
- # Después de obtener una buena mezcla agregar la harina poco a poco, por último agregar la vainilla y el polvo de hornear.
- # Cubra la masa y deje reposar.
- # Entre tanto la cáscara de las manzanas, rejilla, y agregue azúcar granulada y pasa sobre él, cocinar a fuego medio durante unos 5-10 minutos.
- # Después de eliminar el relleno de la estufa añadir canela en el mismo, y dejar que el relleno se enfríe.
- # Elige piezas de nogal de tamaño de la masa descansado. Roll por la ayuda de la punta de los dedos hasta que llegue a cada uno de los de tamaño mayor que el platillo.
- # Coloque el relleno sobre la fresca medio lados de la laminadas en masa, cierre la masa piezas.
- # Coloque las galletas sobre la bandeja engrasada. Cocine en el horno precalentado que está a 180 C, que debe ser blanco durante la cocción.
- # Espolvorear azúcar de ricino en todo el cookies que te eliminan de la estufa.
- # Servir frío.

Nota: Usted puede obtener un sabor diferente si sus manzanas son ligeramente agria