Galletas de dulces

Nöbet Kurabiyesi

1 paquete de margarina (250 gramos)
3+1/2 cucharadas de aceite de girasol
4 cucharaditas de jugo de fresa instantáneo en polvo
1 vaso de azúcar Castor
2 vaso de harina
2 vaso de almidón de maíz
1 cucharada de levadura en polvo
1 paquete de vainilla

Ponga la margarina que es suavizado a la temperatura ambiente en un profundo bol, añadir el azúcar y el ricino jugo en polvo, se mezcla a través de la punta de tus dedos.
Añadir aceite de girasol, vainilla, polvo de hornear y agregar la harina y el almidón poco a poco amasando mientras que la masa, amasar bien.
Obtener la masa de color rosa que tiene consistencia media. Cubra y refrigere en la capa más baja del refrigerador por 20 minutos.
Divide la masa descansado en 4 piezas. Roll cada pieza entre la palma de la mano y, a continuación, poner en marcha en el banquillo en largo y grueso palo formas.
Bias cortar los palos en las piezas que tienen de 1 pulgada de espesor. Repita estas acciones para el resto de 3 piezas de masa.
Lugar de ellos en la bandeja de horno engrasada con algunos espacios entre ellos.
Coloque la bandeja del horno en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C por mucho tiempo. Hornear las galletas en él sin cambiar su color rosa por un tiempo corto. (Aproximadamente 10 minutos)
Puede servir cuando se enfríe. Pero al servicio de ellos los próximos días se aconseja.

Nota: Esta receta se cocina con dulces rocosa a colourize ellos originalmente, y es por eso que se llama como galletas dulces rocoso.