Galletas con requesón

Lorlu Kurabiye

1 vaso de requesón sin sal
100 gramos de mantequilla
1 huevo
2 vaso de harina
1 vaso de almidón de maíz
1 vaso de azúcar Castor
1 paquete de vainilla
1 paquete de polvo de hornear

Ponga la mantequilla, que es suavizado a la temperatura ambiente, en un recipiente profundo.
Añadir el azúcar de ricino en ella, mezclar suavemente por la punta de tus dedos.
Mientras tanto, poner de lado la yema de huevo y añadir la clara de huevo y requesón en la mezcla.
Por último, añadir la harina de cribado, mientras que amasando la mezcla. Y amasar.
Hacer la masa softy y lisa.
Después de descansar la masa durante unos 5-10 minutos, coger trozos de la masa que son un poco más pequeño que el nogal. Roll piezas de la masa entre la palma de la mano, entonces la forma como los pequeños bares, que cuenta con cerca de 2 pulgadas de longitud.
Ponga las galletas en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre ellos.
Difundir el resto de yema de huevo en todo el cookies de un pincel.
Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 180c. Hornear hasta que las superficies se vuelven rojas.
Después de su eliminación del horno y enfriar, el lugar hacia el servicio de platos y servir.

Nota: No puede ser siempre posible encontrar cuajada sin sal. Puede eliminar el requesón salado de la sal de descanso en el agua durante la noche. En ese caso, usted debe usar 1+1/2 vaso de requesón salado en lugar de 1 vaso de requesón sin sal.