



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Ringo

Ringo



150 gramos de margarina
1/3 vaso de yogur
1 clara de huevo
1/4 cucharadita de cáscara de limón rallada
2+1/2 vaso de harina
1 paquete de polvo de hornear
1/2 cucharadita de sal

Por la parte superior:
1/3 vaso de ajonjolí
1 yema de huevo

- # Ponga el yogur y la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en un recipiente profundo y obtener una mezcla homogénea.
- # Añadir la clara de huevo, la cáscara de limón rallada, sal, levadura en polvo en la mezcla. Añadir la harina tamizada poco a poco mientras amasando la masa.
- # Cubra la masa, que tiene dureza media, y el resto es para alrededor de 10 - 15 minutos.
- # Pick piezas de nogal de tamaño de la masa descansado. Forma como bares durante el banquillo.
- # Obtener los extremos de la masa pieza, que cuenta con unos 4-5 centímetros de longitud, junto a la forma como círculo.
- # Mezclar el resto de yema de huevo con 1 cucharada de leche. Sumerja los círculos en esta mezcla en un primer momento, luego cubrir con ajonjolí.
- # Coloque el ringo "cookies" sobre la bandeja para hornear, lo que no es lubricado, con espacios entre cada uno de ellos. (Se aconseja empezar a precalentamiento del horno a 200 C después de preparar la mitad de las cookies.)
- # Después de colocar todas las "cookies" en la bandeja, colocar la bandeja en el horno caliente.
- # Hornear por unos 15 - 20 minutos, sin secado durante la cocción.
- # Servir frío ellos.

Nota: Ringo, es el nombre de "círculos" en los países latinos.