



Sol de Invierno

Kış Güneşi



200 gramos de margarina
2 huevos
2 cucharadas de jugo de naranja
1 vaso de azúcar granulada
1 corteza rallada de limón
5 vaso de harina

Por la parte superior;
2 vaso de azúcar Castor
4 cucharadas de jugo de naranja
1/2 cucharadas de agua
1/2 cucharadas de mermelada de albaricoque

- # Ponga huevos, azúcar granulada y la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en un recipiente profundo. Blend o bata, hasta que el azúcar se disuelve en la mezcla total.
- # Añadir el zumo de naranja y corteza de naranja rallada en la mezcla y combinación. A continuación, añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco mientras amasando la masa.
- # Divide la masa, que tiene dureza media, en 3 piezas y cubrir con nylon. Refrigere por 1 hora.
- # Al final del tiempo de refrigeración, cada rollo de la masa en pedazos cuchillo de atrás del espesor y cortarlas en trozos de una vaso del borde.
- # Reunir la masa restantes piezas, y refrigerar por un rato and roll a cabo de nuevo. Repita el mismo proceso, hasta que la masa termine.
- # Ponga las galletas en la bandeja de hornear. (Las galletas deben llenar 2 bandejas de hornear.) Hornear en el horno, que es calentada a una temperatura de 180 C, con luz de color rosa.
- # Cuando las galletas, que se retiran de la estufa, enfriar, preparar la mezcla para la parte superior. Mezcle el azúcar de ricino, zumo de naranja, agua y mermelada de albaricoque que sea lo más pasta.
- # Extender la mezcla sobre las galletas de un cuchillo fino.
- # Diseño de la parte superior lados de las galletas, antes de que la mezcla se solidifica totalmente.

Nota: galletas sol de invierno pueden prepararse sin necesidad de añadir la parte superior mezcla. Por lo tanto, la medida del azúcar granulada debe ser 1+1/2 vaso.