



Norte estrella

Kuzey Yıldızı



200 gramos de mantequilla
2 yemas
1 cucharada de yogur
1 vaso de azúcar Castor
3 vaso de harina
1 cucharada de almidón de trigo
1/4 cucharadita de sal
2 cucharadita de canela
4 dientes
15 almendras

Por la parte superior;
2 clara de huevo
2 cucharadas de azúcar granulada

- # Descanso las almendras en agua caliente y decorticate. Libra a su vez a polvo. Libra a los dientes a su vez en polvo también.
- # Ponga las claras de huevo en un tazón pequeño con tapa, colóquelo en la capa más baja de la nevera.
- # Ponga las yemas en un recipiente profundo, agregue la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente. Añadir el yogur y el azúcar de ricino en ella y revuelva.
- # Añadir el almidón, clavo, sal, almendras machacados, guantes' en polvo y agregar la harina cernida en la mezcla poco a poco amasando mientras él. Hacer la masa alcanzar consistencia media.
- # Cúbralo con nylon y el lugar en la capa más baja de la nevera. Refrigere la masa durante 2 horas.
- # Roll en la masa al final del tiempo de refrigeración, a lo largo de la floured banco en 1/4 de pulgada de espesor. Cortar en trozos de estrellas con forma de galletas del molde.
- # Reunir la masa restantes piezas. Si la masa se suaviza, enfriar y rodar hacia fuera de nuevo y cortar en galletas.
- # Ponga las galletas en la bandeja de hornear engrasada con firmeza. En particular, hornear en el horno, que es calentada a una temperatura de 170 C.
- # Eliminar el particular al horno galletas del horno y dejar que se enfríe. Añadir 2 cucharadas de azúcar granulada en las claras de huevo en la nevera. Bata hasta que se convierte en forma de nieve.
- # Ponga la mezcla de las claras de huevo en el enfriado galletas.
- # Hornee, sin convertir el claras de huevo a su vez, amarillo, pero con la solidificación de ellos. Por lo tanto, debe hornear las galletas en el horno, que es calentada a una temperatura de 100 C, durante 10 minutos. Apague el calor del horno después de la cocción y el resto galletas en el horno durante 5 minutos. Servir a enfriar.

Nota: Usted debe mantener sus manos en fresco, mientras que amasando la masa.