



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

Ventilador de cookies

Pervane



1/2 paquete de margarina (125 gramos)
1 huevo
1 cucharada de yogurt sacudió
1/2 vaso de azúcar de ricino
1/6 vaso de aceite de girasol
1 paquete de vainilla
1/2 cucharadita de polvo de hornear
1+1/2 cucharadas de cacao
Harina, tanto como la masa se pone en

- # En primer lugar, derrita la margarina sobre fuego lento, dejar enfriar.
- # Ponga aceite de girasol, huevo, azúcar de ricino, yogurt y agregar la margarina, que es derretido y enfriado, mezclar por un tenedor o un batidor.
- # Añadir la vainilla, polvo de hornear y agregar la harina en la mezcla poco a poco durante el amasado. Hacer la masa alcanzar consistencia media.
- # Divide la masa en 2 piezas. Añadir el cacao en una de las piezas y amasar.
- # Roll a cabo el negro masa durante los floured banco. Luego, el peaje de la masa blanca pieza. Cortar tanto la masa de piezas en los círculos de un vaso pequeño "borde.
- # Coloque la masa blanca pieza en el banquillo al principio, luego marrón masa lugar en el círculo blanco, de 1 pulgada dislocación.
- # Después de colocar 4 círculos, comience a rodar el círculo desde el punto de inicio. Cortar el rollo preparado en 2 piezas de un cuchillo afilado. Repita el mismo proceso hasta que la masa piezas de acabado.
- # Ponga las galletas en la bandeja de hornear engrasada por lograr que sus superficies planas con algunos espacios entre cada uno de ellos.
- # Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 190 C. Hornear hasta que las partes blancas de la masa se convierte en luz amarilla.
- # Eliminar los "cookies" de la estufa, enfriar abajo en la bandeja, y el lugar en la placa de servicio.

Nota: El almidón no se añade mientras se prepara ventilador cookies. El almidón hace que las cookies crackly