



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

Rusk

Galeta



Matchbox la mitad del tamaño de levadura
3/4 vaso de agua tibia
7 cucharadas de aceite vegetal
3 vaso de harina
1 cucharada de azúcar granulada
1 cucharadita de sal

- # Ponga el agua tibia, la levadura y el azúcar en un recipiente profundo, hasta que la mezcla de levadura y el azúcar disuelva totalmente.
- # Añadir sal y 2 vaso de harina sobre ella, y amasar la mezcla.
- # Después de añadir el aceite vegetal, añadir el resto de 1 vasa de harina y amasar bien la mezcla.
- # Cubra la tapa y el resto pasta durante 1 hora.
- # Pick medio limón del tamaño de las piezas de masa descansado.
- # Forma ellos en el banquillo como bares.
- # Coloque la bizcochos en la bandeja de hornear engrasada, y descansa en la bandeja durante 20 minutos.
- # Coloque la bandeja en el horno frío, ajustar el calor a 190 C, hornee por 40 minutos.
- # Apague el calor y el resto bizcochos en el horno para enfriar el mismo se señalan.

Nota: Usted puede propagar más la yema Rusk bares y espolvorear ajonjolí o semillas de nigella todo antes de hornear.