Galletas con canela y nuez

Tarçınlı Cevizli Kurabiye

1 paquete de margarina
1 taza de azúcar Castor
4 vaso de harina
3 huevos
1 paquete de polvo de hornear
1 paquete de vainilla

Por la parte superior;
100 gramos nuez
1 cucharada de canela

Descanso 2 huevos en un bol, y añadir la yema de los restantes, margarina y azúcar de ricino, mezclar.
Añadir la harina, polvo de hornear y la vainilla en esta mezcla, y amasar hasta conseguir que sea suave.
Elige piezas de nogal de tamaño de la masa.
Dip estas piezas en el blanco del huevo, y luego en la mezcla de canela y nuez. Coloque las galletas sobre la bandeja del horno engrasada.
Hornear durante 10 minutos en el horno precalentado.

Nota: La temperatura del horno debe ser demasiado alto, mientras que la cocina, debido a que usted debe encender el horno mientras empieza a preparar las galletas. La temperatura del horno debe 210 C como mínimo.

© ml.md (Español) Receta #: 353 | Nombre de la receta: Galletas con canela y nuez | Historia: 20.04.2024 - 12:22