



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

Galletas con crema

Kremalı Kurabiye



Para la nata:
1 vaso de leche
1 cucharada de almidón de maíz
5 cucharadas de azúcar granulada
1 cucharada de cacao
1 paquete de vainilla

Para Masa:
1 paquete de margarina
1 vaso de azúcar Castor
3 cucharadas de yogur
3+1/2 vaso de harina
1 paquete de polvo de hornear

- # Preparar la crema en primer lugar; frío poner la leche, almidón, azúcar y cacao en una pequeña olla, mezclar. Luego coloque la olla más de calor, revuelva constantemente para hacerla llegar a la consistencia de pudín de leche, retírelo de la estufa, agregue la vainilla y revuelva, deje que se enfríe.
- # Ponga la margarina que es suavizado a la temperatura ambiente y el ricino azúcar en un bol y mezclar bien.
- # Añadir el yogur, harina y polvo de hornear en él, amasar hasta que smoothens.
- # Cubra la masa y el resto durante 10 minutos.
- # Pick piezas de nogal de tamaño de la masa al final del tiempo de descanso, el despliegue, a través de la punta de tus dedos en el tamaño del platillo. Coloque 1 cucharada de crema fresca en medio de la masa extenderá pieza, doble los bordes al centro, y rodar entre las palmas a usted en forma de bolas.
- # Preparar unos 25 cookies de esta manera. Lugar de ellos en la bandeja de horno sin engrase.
- # Hornear en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C hasta que a su vez a la luz de color rosa. (15 minutos)
- # Apague el horno, no abra sus puertas y el resto galletas en el horno durante 10 minutos.
- # Mezclar la vainilla con azúcar de ricino y espolvorear esta mezcla por todo el cookies, antes de las cookies se enfríe. Cuando se convierten en servir tibia.

Nota: Debe definitivamente el uso de almidón para cocinar la crema. Harina de arroz hace la nata líquida.