



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

Galletas de abuelo

Dedem Kurabiyesi



1 paquete de margarina (250 gramos)
4 huevos
1+1/2 vaso de azúcar granulada
6 vaso de harina
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
50 almendras

- # Mezcla la mezcla del azúcar granulado y los huevos, como lo hace mientras cocina pasteles.
- # Cuando se disuelve el azúcar, añadir la margarina que es suavizado a la temperatura ambiente y amasar bien la mezcla de la ayuda de la punta de tus dedos.
- # Añadir la harina tamizada poco a poco amasando mientras que la masa, añadir el bicarbonato de sodio también, y obtener la masa fluida que tiene una dureza media.
- # Después de descansar durante 30 minutos, recoger trozos de nogal de tamaño de la masa y rollo entre ellos la palma de la mano.
- # Después de dar forma a todas las cookies de este método, colocarlos en la bandeja de horno engrasada con los espacios entre ellos.
- # Dig almendra en el centro de cada galleta.
- # Hornee en horno precalentado (200 C) con un color entre rosado y rojo (25 minutos). Después de tomar lejos de la estufa, enfriar y servir.

Nota: Esta es la receta del abuelo del editor.