



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

Galletas de dulces

Nöbet Kurabiyesi



- 1 paquete de margarina (250 gramos)
- 3+1/2 cucharadas de aceite de girasol
- 4 cucharaditas de jugo de fresa instantáneo en polvo
- 1 vaso de azúcar Castor
- 2 vaso de harina
- 2 vaso de almidón de maíz
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 1 paquete de vainilla

- # Ponga la margarina que es suavizado a la temperatura ambiente en un profundo bol, añadir el azúcar y el ricino jugo en polvo, se mezcla a través de la punta de tus dedos.
- # Añadir aceite de girasol, vainilla, polvo de hornear y agregar la harina y el almidón poco a poco amasando mientras que la masa, amasar bien.
- # Obtener la masa de color rosa que tiene consistencia media. Cubra y refrigere en la capa más baja del refrigerador por 20 minutos.
- # Divide la masa descansado en 4 piezas. Roll cada pieza entre la palma de la mano y, a continuación, poner en marcha en el banquillo en largo y grueso palo formas.
- # Bias cortar los palos en las piezas que tienen de 1 pulgada de espesor. Repita estas acciones para el resto de 3 piezas de masa.
- # Lugar de ellos en la bandeja de horno engrasada con algunos espacios entre ellos.
- # Coloque la bandeja del horno en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C por mucho tiempo. Hornear las galletas en él sin cambiar su color rosa por un tiempo corto. (Aproximadamente 10 minutos)
- # Puede servir cuando se enfríe. Pero al servicio de ellos los próximos días se aconseja.

Nota: Esta receta se cocina con dulces rocosa a colourize ellos originalmente, y es por eso que se llama como galletas dulces rocoso.