



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

Sable Galletas

Sable Bisküvisi



150 gramos de mantequilla
2 huevos
1 vaso de azúcar Castor
3+1/2 tazas de harina
1 paquete de vainilla
1/2 cucharadita de polvo de hornear
2/3 vaso de avellana machacados

Ponga 1 vaso de la harina en el pan bordo, coloque la mantequilla que es un poco más difícil de lo normal en la harina y la mantequilla tajada a través de cuchillo en rebanadas muy delgadas, de esta manera la rebanadas se mezclan con la harina.

Ponga la harina que se mezcla con la mantequilla en rodajas finamente en un profundo bol, agregar 1 huevo, yema de la otra, de ricino azúcar y la vainilla en él y mezclar.

Añadir restante 2+1/2 vaso de harina en ella poco a poco amasando mientras que la masa, suavizar, debe tener consistencia media.

Cubra la masa con una tela húmeda. Resto que durante 45 minutos.

Divide la masa descansado en 2 piezas, poner en marcha cada pieza a través de rodillo en 1/4 de pulgada de espesor. Cortar las piezas a través de la cabeza de un pequeño vidrio (vidrio té turco) a través de cookies o moldes de la masa.

Sumerja las piezas cortadas en el resto de clara de huevo en un primer momento, y luego cubrir con ellos golpean nogal, por último lugar de ellos en la bandeja del horno engrasada que es.

Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 190 C. Hornear sin convertirlos en rojo demasiado. (Aproximadamente 10 - 15 minutos). Servir a enfriar.

Nota: "Sable Galletas" es una de las recetas básicas del departamento de economía doméstica de Damas escuelas de arte. Los círculos se cortan por el estilo turco vasos de té originalmente.