



## 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.