



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

Miel de ojos galletas

Bal Gözü Kurabiyesi



150 gramos de margarina
2 huevos
7 cucharadas de leche
1/2 vaso de azúcar de ricino
1 paquete de vainilla
1/2 cucharadita de polvo de hornear
3 vaso de harina
4-5 cucharadas de miel líquida
Machacados 3 cucharadas de avellanas

- # Ponga la margarina suavizada que es a temperatura ambiente en un profundo tazón. Añadir la leche, el azúcar de ricino, yema de un huevo y la clara de la otra en él, que mezcla a través de la punta de los dedos.
- # Añadir la vainilla, polvo de hornear en él, y agregar la harina poco a poco mientras amasado. Haga llegar su consistencia media.
- # Cubra la masa y el resto por 20 minutos.
- # Divida la masa descansado en 2 piezas. Roll de cada pieza en 1/4 de pulgada de espesor.
- # Cortar la masa en pedazos a través de la taza de borde. Cortar pequeños círculos de la mitad de la mitad de los círculos en número.
- # Difundir el resto de clara de huevo en todo el círculos con agujeros en el medio y, a continuación, machacados avellana propagación del mismo. Extender la clara de huevo en todo el círculo sin agujeros en el medio palo y luego con un círculo en un agujero del círculo sin agujero sin forzar en exceso.
- # Después de preparar todas las cookies de esta forma, el lugar de ellos en la bandeja del horno engrasada.
- # Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 170 C. por un tiempo corto. Hornear hasta que sus partes superiores de color rosa a su vez. (A unos 20 minutos.)
- # Cuando las cookies enfriar, rellenar la miel en los agujeros y su servicio.

Nota: Si desea más profunda para llenar los agujeros de la miel, puede desplegar con más grueso espesor.