Tesoro Galletas

Define Kurabiyesi

150 gramos de margarina
1/2 vaso de azúcar de ricino
1+2/3 vaso de harina
2 cucharada de yogur
1 paquete de vainilla
1/2 cucharadita de polvo de hornear
1+1/2 cucharadas de cacao
1 vaso de mermelada de cereza o la mermelada de ce

Ponga la margarina suavizada que es a temperatura ambiente en el tazón y agregar el azúcar y el ricino en yogurt.
Después de smoothening la mezcla de la mezcla por la punta de los dedos agregar la vainilla, polvo de hornear en él, y agregar la harina poco a poco mientras amasando la mezcla.
Cuando la masa se convierte en buen divida en 2 piezas.
Añadir el cacao en una de las piezas de masa y amasar. Cubra la masa trozos y dejar que ellos de pie.
Pick 30 piezas de tamaño de avellanas de cada masa de piezas, and roll.
Roll a cabo el censo whish masa se mezcla con cacao en el tamaño que un poco más grande que platillo a través de la punta de tus dedos. Roll a cabo sin la pieza de cacao y de ellos el lugar en que lanzó el pedazo de masa con cacao.
Ponga 2 o 3 cerezas en el centro de la pieza de masa blanca en la parte superior, reunir sus bordes en las cerezas para cerrar los "cookies" como un conjunto, obtener la recogida lateral de la cookie mientras que lo coloque en la bandeja del horno que no es engrasados.
Después de colocar todas las "cookies" en la bandeja del horno con algunos espacios entre ellos.
Coloque la bandeja para hornear en el horno que es calentada a una temperatura de 180 C, y hornee por 15-20 minutos.
Tome fuera del horno y servir a enfriar.

Nota: Para preparar la mermelada de estas cookies: Quitar las semillas de alrededor de 60 cerezas, añadir 1/3 vaso de azúcar granulada en ella, cubierta por la tapa y el resto que la noche a la mañana. Al día siguiente, cocinar hasta que a su vez shrivelled un poco. Después de quitar lo de la estufa colocarlo en el colador para que la fuga de 2 o 3 horas como mínimo. Usted puede mezclar el zumo restante con un poco de agua y bebidas como jugo.