



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

---

## Galletas de fantasía

Beğendim Kurabiyesi



1 paquete de margarina  
3 vaso de harina  
1 vaso de almidón de maíz  
2 huevos  
1+ 1/2 vaso de azúcar de ricino  
1/2 vaso de azúcar granulada  
1 paquete de vainilla  
1 paquete de polvo de hornear

- # Ponga la margarina suave en un recipiente profundo, romper los huevos en él, añadir el azúcar de ricino.
- # Mix, hasta obtener una mezcla suave a través de la punta de tus dedos.
- # Añadir el almidón, vainilla, polvo de hornear en él y añadir la harina poco a poco mientras amasando la masa.
- # Cubra la masa y de descanso que durante unos 15-20 minutos, y luego dividirla en 4 trozos.
- # Roll cada pieza como bar en el espesor que un poco más grande que el pulgar.
- # Espolvorear azúcar granulada en todo el banco y, a continuación, cada rollo en la barra de azúcar. Cortar las piezas de barras con 1 pulgada de espesor a través de cuchillo.
- # Después de cortar todas las cookies colocarlos en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre ellos.
- # Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C con luz color rosa.
- # Refrésquese después de dejarlas fuera del horno y servir.

Nota: "Galletas de fantasía" es un fácil de cocinar y la receta tradicional.