



## Galletas con las cerezas

Vişneli Kurabiye



1 vaso de cerezas ácidas frescas  
2 cucharadas de azúcar granulada  
1 paquete de margarina (8,8 onzas)  
1+1/2 vaso de azúcar de ricino  
3 vaso de harina  
1 vaso de almidón de maíz  
1 paquete de vainilla  
1 paquete de polvo de hornear  
1/8 cucharadita de sal

- # Lavar las cerezas ácidas, escurrir y eliminar sus semillas.
- # Espolvoree 2 cucharadas de azúcar granulada todo las cerezas y, a continuación, colocar la cereza en el refrigerador.
- # Después de las cerezas de refrigeración durante la noche, cada cereza cortados en 4 trozos.
- # Ponga la margarina suave en un profundo bol, añadir el azúcar en ricino, agrega el jugo de las cerezas que se obtiene al mismo tiempo de refrigeración, y mezclar bien.
- # Añadir el almidón, polvo de hornear, vainilla y la sal en ella, amasar por un tiempo y en agregar la harina poco a poco amasando la masa.
- # Después de smoothening la masa, añadir las guindas el, mezclar bien para obtener una mezcla homogénea sin la maceración de cerezas.
- # Cubra la masa con las cerezas, y refrigerar por media hora.
- # Divide la masa descansado en 4 piezas, obtener una de las piezas and roll en el banquillo como un bar que tiene 1 pulgada de diámetro cortar triángulos de la barra a través de un cuchillo.
- # Después de preparar la masa restante 3 piezas de esta manera, las "cookies" en la bandeja para hornear sin engrase.
- # Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 185 C. Hornear con el mantenimiento de su color. Servir después de la eliminación de la estufa y la refrigeración ellos.

**Nota:** Puede preparar estas galletas con las guindas secas también. Usted debe descansar las cerezas en el agua en un primer momento, hacer hervir y cortado en trozos y, a continuación, añadir en la masa en este caso.