



## Nudo de amor

Aşk Düğümü



2 huevos  
1 clara de huevo  
1 vaso de aceite de girasol  
1 vaso de yogur  
1 cucharada de mahaleb  
1 cucharada de vinagre  
1 paquete de levadura en polvo (10 gramos)  
1/2 cucharada de sal  
Harina, tanto como la masa se pone en

Por la parte superior:  
1 yema de huevo  
1 cucharada de leche  
2 cucharadas de ajonjolí

- # Ponga 2 huevos, 1 clara de huevo, aceite de girasol, el yogur y el vinagre en un recipiente profundo. Batir todos estos ingredientes de un tenedor.
- # Añadir mahaleb, sal y polvo de hornear en él. Añadir la harina poco a poco en la mezcla, doring el amasado, hasta que la masa se detiene a pegar a sus manos.
- # Cubra la masa, que tiene dureza media, y el resto por media hora.
- # Pick piezas de nogal de tamaño de la masa descansado, rollo como pelotas en un primer momento, les forma en forma de lápices de bares, pero más grueso que un lápiz.
- # Haz un nudo con los extremos de la barra, permiten la estancia termina en los bordes. Si los extremos estancia larga, cortarlas.
- # Coloque el preparado en los cookies de hornear engrasada bandeja con algunos espacios entre ellos. Extender la mezcla de yema de huevo y la leche en todo el cookies. Espolvorear ajonjolí todo también.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 180 C, y hornee hasta que su superficie se convierte en rojo.
- # Después de apagar el calor, enfriar las galletas en el horno, sin necesidad de abrir la puerta del mismo.

**Nota:** El color de las cookies oscurece después de apagar el calor, debido a que el calor dentro del horno. Por lo tanto, usted debe apagar el fuego antes de las cookies a su vez, totalmente roja.