



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

Eaved Cookies

Saçaklı Kurabiye



1 paquete de margarina
2 huevos
1 vaso de azúcar Castor
2/3 vaso de almidón de maíz
2 paquetes de vainilla
1 cucharadita de polvo de hornear
Harina, tanto como la masa se pone en

Para interior y la parte superior:
1 vaso de mermelada
250 gramos 230

- # Ponga el ricino azúcar, huevo y la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en un profundo bol y mezclar hasta que la mezcla smoothens.
- # Añadir almidón de maíz, vainilla, el bicarbonato y la sal en la mezcla y comenzar a amasar. Añadir la harina en ella poco a poco, hasta que la masa se detiene a pegar a las manos durante el amasado.
- # Divide la masa en 2 piezas, poner en marcha la primera pieza en 1/4 de pulgada de espesor. Cortar en círculos por un pequeño vaso.
- # Preparar la segunda mitad de la masa de esta manera también.
- # Ponga las galletas en la bandeja de hornear, lo que no es lubricado, con algunos espacios entre ellos. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 185 C. Hornear las galletas por un tiempo corto, antes de que a su vez totalmente rosa.
- # Después de quitar las galletas del horno y enfriar, propagación mermelada en la parte interna de ellos. Stick la cara interna de la segunda cookie a la mermelada de la primera.
- # Dip los bordes de las cookies, lo que le pila juntos, en la mermelada y, a continuación, palo 230 en los bordes. Preparar todas las cookies de esta manera, luego colocarlos en una placa plana de servicio.

Nota: Si utiliza los atascos como el albaricoque o melocotón, que tienen la luz de color, se obtiene una mejor vista.