



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

Cara Cookies

Sima Kurabiyesi



150 gramos de margarina
1/3 vaso de yogur sacudió
1/2 vaso de azúcar de ricino
1/2 vaso de almidón de maíz
2 huevos
1 paquete de vainilla
1/4 cucharadita de polvo de hornear
Harina, tanto como la masa se pone en

Por la parte superior:
2 cucharadas de azúcar Castor
1 vaso de mermelada

- # Break los huevos en un bol grande, agregar el azúcar de ricino en el mismo. Blend o bata para hacer la mezcla suave.
- # Añadir sacudió el yogur y margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en la mezcla y mezclar por un tiempo más.
- # Añadir almidón de maíz, polvo de hornear, vainilla en él. Añadir la harina poco a poco mientras amasando la masa.
- # Hacer la masa softy alcanzar la coherencia y hacer que no se adhieren a sus manos.
- # Divide la masa en 2 piezas. Roll tanto de las piezas de un rodillo en un bajo espesor, como la parte trasera de un cuchillo.
- # Cortar la masa extenderá piezas de una vaso del ala en círculos.
- # 3 Haga agujeros en cada uno de los círculos (hacer agujeros en sólo la mitad del total de las cookies, no hacen agujeros en la mitad restante.) Por un objeto más pequeño, tal y como hizo por la vaso del borde.
- # Ponga los círculos que tienen agujeros y los que no tienen los círculos en la bandeja de hornear, lo que no es lubricado, con algunos espacios entre ellos. Coloque la olla en la estufa que es calentada a una temperatura de 185 C. Hornear por un corto período de tiempo, no deje que ellos a su vez a amarillo.
- # Ricino Ponga el azúcar en un bol. Cubrir el horno círculos, que tienen agujeros, con azúcar de ricino.
- # Difundir mermelada a la baja temperatura de cookies, que no tienen agujeros, el lugar de ricino suar cubiertos durante los cookies mermeladas de forzar un poco sobre ellos.
- # Por último, llenar mermelada en los agujeros de las cookies.
- # Ponga las galletas en una placa plana de servicio y su servicio.

Nota: No debe agregar la levadura en polvo más que aconseja. Porque, más polvo de hornear abolir la forma de las galletas "cookies" cuando el crecimiento durante la cocción.