



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

La Habana

Havana



1 paquete de margarina (250 gramos)
1 cucharada de yogur
1 huevo
1/6 vaso de almidón de maíz
3 vaso de harina
1 paquete de vainilla
1/2 cucharadita de polvo de hornear
1 pizca de sal
3 cucharadas de cacao
1/3 vaso de azúcar de ricino

Por Relleno:

1 paquete de pasta de avellanas con cacao (180 gram)

Por la parte superior:

2 cucharadas de aceite de girasol

Ponga la margarina que tiene consistencia media, añadir algunos harina en la margarina, cortada en pedazos grandes en la primera, entonces ellos finamente rebanada.

Ponga la margarina, que es suavizado por esta manera, en un recipiente profundo. Añadir sacudió yogurt, huevo, azúcar de ricino y almidón de maíz en él. Mezclar por la punta de tus dedos.

Añadir la vainilla, polvo de hornear, sal, la coca y la harina restante en ella. Hacer la masa para alcanzar consistencia media.

Elige la masa en trozos, que son más pequeñas que las nueces de la masa. Harina el banquillo un poco, y luego rodar a cabo por un rodillo en platillo tamaño.

Difundir suavizado pasta de avellana, que es ablandada a temperatura ambiente, a lo largo de la masa de piezas de un cuchillo and roll.

Obtener el plegado final de las cookies de deterioro. Coloque las galletas en la bandeja de hornear engrasada, con algunos espacios entre las cookies.

Después de preparar las galletas de esta manera, la propagación aceite de girasol en los cookies de un pincel. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 200 C, hornee por 15 minutos.

Nota: El aceite de girasol, que repartidos por todo, evita el "cookies" para crack.