



Placa de cookies

Tabak Kurabiyesi



1 yema de huevo
2 vaso de harina
1/6 vaso de agua fría
1/3 vaso de azúcar de ricino
2/5 paquete de margarina (100 gramos)
1 pizca de sal

Por la parte superior;
3 cucharadas de mermelada de albaricoque
1 cucharada de azúcar granulado
1 clara de huevo
1/3 vaso de nueces machacados
1/3 vaso de pasas sultaninas

- # Ponga la harina cernida en una profunda cuenco, hacer un agujero en el centro de la harina de colina.
- # Poner la yema, ricino azúcar, sal, agua fría y la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en el agujero.
- # Cubrir el agujero con la harina y amasar, hasta que la masa se detiene a pegar a sus manos. Cubra la masa y el resto durante 10 minutos.
- # Si bien la masa en reposo, la mezcla de clara de huevo, machacados nogal, sultaninas, azúcar granulada y mermelada de albaricoque para preparar la parte superior mezcla.
- # Roll en la masa más descansado floured banco por un rodillo en 1/4 de pulgada de espesor.
- # Cortar la masa en círculos por una gran vaso del borde. Coloque estos círculos en la bandeja de hornear engrasada con espacios entre ellos. (Ajuste el calor a 185 C)
- # Después de colocar todas las "cookies" en la bandeja, coloque la parte superior mezcla sobre las galletas, y sentar encima de las galletas, sino mantener los bordes de la llanura cookies.
- # Coloque la bandeja en el horno caliente, hornear hasta que la masa se convierte en rosa.
- # Eliminarlos de la estufa se enfríe y cuando se enfríe.

Nota: La clara de huevo en la mezcla de la parte superior, evita verter la mezcla.