



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

Agujero de nogal

Ceviz Kuyusu



1 paquete de margarina
2 cucharadas de yogur
1/3 vaso de azúcar de ricino
2 claras de huevo
1 paquete de vainilla
1 paquete de levadura en polvo (10 gramos)
Harina, tanto como la masa se pone en

Por Jarabe;
1/2 vaso de leche
1/2 vaso de azúcar granulada

Por la parte superior;
1 yema de huevo
2 cucharadas de leche
Machacados 1 vaso de nuez

- # Hervir la mezcla de leche y azúcar granulada a fuego medio hasta que llega al punto de ebullición. Deja que se enfríe.
- # Ponga sacudió yogurt, clara de huevo, vainilla, polvo de hornear, azúcar de ricino y la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en el un profundo bol y mezclar.
- # Añadir la harina tamizada en la mezcla hasta que llegue a la consistencia de mediano y amasar. Cubra la masa y colocarla en la capa más baja de la nevera.
- # Después de la masa de refrigeración durante 1 hora, a lo largo de rollo floured banco por un rodillo en la parte trasera del cuchillo espesor.
- # Corte el laminado de masa en círculos por un gran vaso de borde. Ponga la mitad de las cookies de lado, y hacer agujeros en forma de círculo en medio del resto de las cookies.
- # Difundir mezcla de yema de huevo y la leche en todo el cookies, que se deja de lado. Y el lugar cookies círculos, que tienen agujeros en el centro, hacia ellos.
- # Extender la mezcla de yema de huevo y la leche en todo el preparado de nuevo las cookies.
- # Ponga machacados nogal en los agujeros. Repita el mismo proceso hasta que la masa termine. (Usted recibirá alrededor de 20-22 "cookies").
- # Coloque el preparado de nogal cookies agujero en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre cada uno de ellos. Vierta el resto de mezcla de leche y yema de huevo en los agujeros de nogal.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 190 C. Hornear las galletas hasta que a su vez de color amarillo dorado.
- # Después de quitar las galletas del horno, verter 1 cucharada de jarabe de frío en todo cada cookie con carácter urgente.
- # Descanso que por 2 horas como mínimo, entonces su servicio.

Nota: El jarabe de las cookies pueden ser preparados con agua en lugar de leche también.