



Sueños de color rosa

Pembe Hayaller



1 paquete de margarina (250 gramos)
1 vaso de azúcar Castor
3 vaso de harina
1 paquete de vainilla
2 cucharadas de jugo de fresa en polvo
1/4 cucharadita de sal

- # Mezclar y amasar la mezcla de azúcar de ricino y la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, por la punta de tus dedos.
- # Añadir la vainilla y la sal en la mezcla. Añadir la harina a la mezcla poco a poco, mientras amasando la masa.
- # Divide la masa descansado en 2 piezas iguales, añadir jugo en polvo en una de las piezas de masa. Amasar el primer polvo añadido masa pieza hasta que se convierte en rosa. (No cualquier líquido en la masa, sin duda.)
- # Cubra la masa piezas y descansa durante 10 minutos. Luego, divida la pasta blanca pieza en 2 piezas iguales. Y dividir la masa de color rosa en 2 piezas también.
- # Roll en la masa blanca pieza más en el banquillo el tamaño del plato de postre. Coloque la pieza de color rosa masa, que se extenderá en el tamaño del plato de postre, a lo largo de los blancos.
- # Roll piezas de la masa, mientras se encuentren traslapado. A continuación, delgada hacia abajo el tamaño del rollo en el tamaño de miniatura espesor sin mezclar los colores de las capas de masa.
- # A continuación, corte en este rollo de las piezas, cada una tiene miniatura espesor. Obtener el corte lados de la boca "cookies", mientras que colocarlas en la bandeja de hornear, lo que no es engrasada.
- # Repita el mismo proceso para el resto de 2 piezas de masa. (Las cookies pueden llenar 2 bandejas de hornear.)
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 180 C.
- # Hornee por aproximadamente 10-12 minutos, manteniendo su color blanco.
- # Eliminar los "cookies" del horno y servir siempre que lo desee.

Nota: Pink Dreams "cookies", no crecen porque de no añadir la levadura en polvo en ella. Sin embargo, que pueden echar más de la bandeja. Así pues, usted debe poner las galletas en la bandeja con algunos espacios entre ellos.