



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

Hélice cookies

Helezon Kurabiye



1 paquete de margarina (250 gramos)
1+1/2 vaso de azúcar de ricino
1 huevo
1/2 vaso de yogur
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 paquete de vainilla (5 gramos)
Harina, tanto como la masa se pone en
2 cucharadas de cacao

- # Descanso la margarina a temperatura ambiente por 2 horas como mínimo, antes de comenzar a preparar las galletas.
- # Coloque la margarina ablandada en un profundo bol, añadir el huevo, el azúcar y el ricino yogur en el bol. Mezclar por un tenedor o un batidor.
- # Añadir la vainilla, bicarbonato de sodio. Añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco amasando mientras que la masa, hasta que llega a consistencia media.
- # Divide la masa en 2 piezas iguales. Añadir el cacao una de las piezas de masa, y amasar hasta que la pieza se convierte en totalmente marrón. Mantenga la segunda puro.
- # Roll en la masa marrón pieza más grande que un servicio de placa plana. Roll a cabo el blanco y también un lugar hacia el marrón. Roll él por un tiempo sin forzar demasiado en lo mucho que los hace permanecer juntos.
- # Roll firmemente la masa y cortar este rollo en trozos, cada uno tiene miniatura espesor.
- # Ponga las galletas en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre cada uno de ellos. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 200 C.
- # Hornear durante un breve periodo de tiempo. No deje que los cookies a su vez a amarillo.

Nota: Por implantando la masa más delgada, puede obtener más pequeña hélice cookies.