



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

Galletas con café

Kahveli Bisküvi



200 gramos de margarina (4/5 pack)
2/3 vaso de azúcar de ricino
2 cucharadas de café turco
3 vaso de harina

- # Ponga la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en un recipiente profundo. Añadir el azúcar y el ricino café turco en ella.
- # Añadir tamizado caso omiso a la mezcla poco a poco, mientras amasando la masa. Hacer la masa para alcanzar a medio no se pega la coherencia.
- # Cubra la masa con un film o papel de aluminio. Refrigere en la capa más baja de la nevera durante 1 hora.
- # Divide la masa fría en 2 piezas. Roll ellos a lo largo de floured banquillo, en el espesor del cuchillo de atrás.
- # Corte el laminado de piezas de masa el borde de un vaso pequeño o molde de galletas.
- # Ponga las galletas en la bandeja, que no está lubricado, sin espacios entre cada uno de ellos. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 185 Cy hornear durante unos 10-12 minutos.
- # Cool abajo sin necesidad de abrir la puerta del horno, y colocarlos en la placa de servicio.

Nota: Esta no es galletas de café granulado.