



## Galletas con crema

### Kaymaklı Bisküvi



150 gramos de margarina o mantequilla  
1 vaso de azúcar Castor  
1 huevo  
1/2 vaso de leche  
10 almendras  
4 vaso de harina  
1 paquete de vainilla

Por Cream;  
1+1/2 vaso de azúcar de ricino  
1+1/2 cucharadas de jugo de limón

- # Ponga la mantequilla o la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en un recipiente profundo.
- # Añadir la leche, el azúcar y el ricino huevo. Bata o mezcla, hasta que la mezcla smoothens.
- # Decorticated Añadir la almendra en polvo en la mezcla.
- # Después de añadir la vainilla en la mezcla, añadir la harina tamizada en la mezcla durante el amasado.
- # Cubra la masa con nylon, refrigerar por media hora.
- # Al final del tiempo de refrigeración, quitar la masa de la nevera. Divida en 2 piezas. Roll a cabo por un rodillo cuchillo en la parte trasera de espesor. Cortar en trozos de un cristal 'borde.
- # Reunir la masa restantes piezas, rollo y se cortan en galletas. Repetir los mismos procesos para el segundo trozo de masa.
- # Ponga las galletas en la bandeja de hornear. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 180 C, con luz de color rosa.
- # Eliminar las galletas del horno y enfriar el mismo se señalan. Añadir el azúcar y el ricino jugo de limón en él y mezclar.
- # Extender la mezcla de azúcar de ricino con más de la mitad de los mejores galletas, las restantes Coloque las galletas sobre el preparado.

**Nota:** Jam se podrán añadir en la crema en lugar de jugo de limón, mientras se prepara la crema.