



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

Galletas de triángulo

Üçgen Bisküvi



100 gramos de mantequilla
1/2 vaso de azúcar de ricino
1+1/2 vaso de harina
1 cucharadita de canela
1/4 cucharadita de sal

- # Batir la mezcla de azúcar de ricino y la margarina que es suavizada a temperatura ambiente.
- # Añadir la harina tamizada, la canela y la sal en la mezcla y amasar hasta que la mezcla smoothens.
- # Cubra la masa con nylon y colocarlo en la capa más baja de la nevera. Refrigere la masa durante 1 hora.
- # Al final del tiempo de refrigeración, quitar la masa de la nevera.
- # Roll la masa en 2 bolas. Roll a cabo por la no-bandeja para hornear engrasada en plato de postre tamaño.
- # Después de rodar a cabo el 2 bolas de masa en la bandeja, hacer diseños de un tenedor sobre ellos.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 180 C, que hornear durante unos 12-15 minutos.
- # Después de quitar lo de la estufa, cortar el círculo en forma de pasta al horno piezas en triángulos con urgencia (mientras están calientes y suaves todavía).
- # Cuando las galletas se enfríe totalmente en la bandeja totalmente, sáquelo de la bandeja de una espátula para colocar en la placa de servicio.

Nota: No se aconseja a poner en marcha la masa de piezas de un rodillo, porque pueden dividirse en piezas con facilidad.