



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

Galletas con naranja

Portakallı Kurabiye



200 gramos de margarina o mantequilla
1 huevo
1 cucharadita de azúcar Castor
1 naranja mediana
1 vaso de almidón de maíz
4 vaso de harina
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
2 cucharadas de azúcar granulada

- # Rallar la naranja con su corteza, y añadir 2 cucharadas de azúcar, el resto noche a la mañana.
- # Mezclar el aceite con el azúcar, añadir el huevo, la mezcla de naranja y azúcar, almidón, harina, azúcar de ricino y bicarbonato de sodio en él.
- # Amasar, hasta conseguirlo sin problemas.
- # Refrigerar la masa durante aproximadamente 1 hora.
- # Elige piezas de nogal de tamaño de la masa, rollo entre ellos la palma de la mano, y aplanar un poco. Coloque las galletas sobre la bandeja del horno engrasada.
- # Hornear en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C, hasta que a su vez, un poco de color rosa.

Nota: Agregar la harina a la mezcla poco a poco amasando mientras que es mejor que añadir que a la vez.