Fácil de cacao cookie

Kakaolu Kolay Kurabiye

1 paquete de mantequilla
3+1/2 vaso de harina
1 vaso de azúcar Castor
2 cucharadas de cacao
1 pack de vainilla

Dicho de ricino azúcar, la harina, el cacao y la vainilla en un tazón mezcla, y la mezcla de ellos sin añadir nada más.
Añadir la mantequilla derretida en la sala de calefacción, amasar hasta que se convierta en masa suave.
Resto de la masa, por 10-15 minutos, y luego tome nogal de tamaño partes de la masa, y el rollo de ellos.
Coloque los rollos en la bandeja del horno engrasados.
Forma empujando lentamente una estación lluviosa en la horquilla cookies.
Hornee por 15 minutos en 180 C horno caliente.
Servir frío.

Nota: Usted puede mezclar 1 cucharada de ricino de azúcar y 1 cucharadita de cacao caliente y espolvoree sobre el uso de cookies.