Galletas con avellanas

Fındıklı Kurabiye

1 paquete de margarina (250 gramos)
2/3 vaso de avellana machacados
1+1/6 vaso de azúcar de ricino
1 vaso de almidón de maíz
1 vaso de harina
1/2 cucharadita de polvo de hornear
100 gramos chocolate con leche
3 cucharadas de leche

Añadir el azúcar de ricino en la margarina que es suavizado a la temperatura ambiente, se mezcla a través de la punta de tus dedos.
Añadir la harina y el almidón poco a poco amasando mientras que la masa, obtener una masa suave.
Añadir densamente machacados y avellana en polvo de hornear la masa y mezclar.
Cubra la masa y el resto por media hora.
Pick piezas que son un poco más grande que el nogal. Roll entre ellos la palma de la mano y fuerza en ellos para dar forma a como patties.
Lugar de ellos en la bandeja de horno engrasada con algunos espacios entre ellos. (32 galletas)
Hornear en el horno que es calentada a una temperatura de 175 C, hasta que a su vez, muy ligero de color rosa y sus superficies un poco de crack.
Cuando las cookies enfriar, romper el chocolate en un pequeño café de olla, añadir la leche en ella. Coloque la olla en otra olla que está llena de agua hirviendo.
Cuando el chocolate se derrite, dip mitad de los "galletas" en enfriar el chocolate derretido. Y luego colóquelos en la parrilla se pega a solidificar el chocolate. Sirva las galletas de chocolate cuando los más de ellos solidifique.

Nota: Las cookies son también muy delicioso sin mojar en el chocolate.