



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

Galletas con castaña

Kestaneli Kurabiye



250 gramos castaña
4 cucharadas de azúcar granulada
1/2 vaso de agua
1 paquete de margarina (250 gramos)
1/2 vaso de azúcar de ricino
1 huevo
2 cucharadas de azúcar impalpable
Basta ya de harina
1 paquete de vainilla
1 paquete de levadura en polvo (10 gramos)

Hacer algunos cortes en los bordes de las castañas, hervir en agua demasiado. Decorticate las castañas totalmente.

Ponga las castañas en la olla, lo que no es de aluminio, ralla totalmente de un tenedor, agregar 4 cucharadas de azúcar granulada y 1/2 vaso de agua. Cook, a fuego medio hasta que llegue a temperatura de ebullición, así como para eliminar la olla de la estufa.

Agregar la margarina en el mismo, mientras que la mezcla aún está caliente, mezclar hasta que la margarina se derrita totalmente. Añadir el azúcar de ricino en el mismo.

Añadir azúcar glas en la mezcla, después de la mezcla se enfríe totalmente. Agregar el huevo, la vainilla y el polvo de hornear en él también.

Knead la mezcla añadiendo la harina en ella, hasta que alcanza un suave consistencia dura.

Pick piezas de nogal de tamaño de la masa, sin descanso. Roll entre ellos la palma de la mano y fuerza en ellos un poco a ellos como forma oval.

Coloque la galletas con castaña en la no-bandeja para hornear engrasada, con algunos espacios entre ellos. Hornear en el horno a 190 C. con color rosa.

Servir frío ellos.

Nota: Si no tiene azúcar impalpable, puede utilizar 1 cucharada de grasa butírica.