# Galletas de almendra

Badem Kurabiyesi

6 vaso de almendras
2 huevos
1 vaso de azúcar granulada
Corteza rallada de un limón

Por Jarabe:
1/2 vaso de azúcar granulada
1 vaso de agua
2 cucharadas de jugo de naranja

Por la parte superior:
1/2 vaso de azúcar de ricino

# En primer lugar, preparar el almíbar; poner el agua, el azúcar granulada y jugo de naranja en un pequeño bote. Hervir, hasta que llega al punto de ebullición. Deja que se enfríe.
# Descanso las almendras en agua hirviendo durante 5 minutos. Decorticate ellos totalmente.
# Blend la decorticated almendras, hasta que a su vez en polvo. Puede repetir la mezcla de un par de veces a su vez, a buen polvo.
# Hacer una cueva en medio de la almendra en polvo. Vierta los huevos, azúcar granulada y la cáscara de limón rallada en esta cueva y amasar esta mezcla. Puede agregar la harina en la mezcla para hacerla llegar a la derecha coherencia.
# Divide la masa, que ha alcanzado el derecho a la coherencia, en 3 piezas. Roll cada una de las piezas durante el banquillo como bares.
# Cut estas barras en las piezas, cada una de ellas tiene 1 pulgada de longitud.
# Grease la bandeja para hornear, coloque las galletas en la bandeja con algunos espacios entre ellos, no demasiado espacios.
# Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 190 C. Hornear con luz de color rosa, hasta que endurezca.
# Descanso después de las cookies dejarlas fuera del horno. Cuando son aún tibia, sumerja en el jarabe preparado en la primera, respectivamente. Luego cubrir con azúcar de ricino, les colocan en la placa de servicio.

Nota: Almendra Las cookies son horneados para las fiestas religiosas y para los días especiales en Argelia.