Camino Las cookies

Yol Kurabiyesi

150 gramos de mantequilla o margarina
1/2 vaso de azúcar de ricino
1/2 vaso de yogur
1 paquete de vainilla
1/2 paquete de levadura en polvo
Harina, tanto como la masa se pone en

Por Relleno:
4 higos secos
1/2 vaso de leche
2 manzanas medianas
1 puñado de nueces machacados

Por la parte superior:
1 paquete de chocolate amargo

Cortar los higos en unas pocas piezas, y en lugar de leche fría. Resto que la noche a la mañana.
Al día siguiente, pelar las manzanas, reja. Ponga la manzana rallada en una olla pequeña, agregue el gráfico suavizado en él. Sofría que, por un corto tiempo a fuego medio. No cocine demasiado. Añadir nogal en ella y finalmente eliminar la mezcla de la estufa.
Ponga el azúcar de ricino, yogurt y la margarina o la mantequilla suavizada que es a temperatura ambiente. Batir por un tenedor hasta que smoothens
Añadir la vainilla y el polvo de hornear en la mezcla. Añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco, mientras amasando la mezcla, hasta que la masa alcance la consistencia de mediano y amasar.
Pick piezas de la masa. Las piezas deben ser un poco más grande que las avellanas, de la masa. Roll a cabo durante el banquillo de la punta de tus dedos en el tamaño del platillo.
Coloque la pieza de masa preparada en un molde, lo que ha círculo en forma de capa. Ponte algo de manzana fresca mezcla en el centro de la masa preparada pieza. Doble la llanura lados de la masa pieza más de la mezcla de manzana. Obtener el lado plegado de las cookies de deterioro, mientras que colocarlas en la bandeja de hornear engrasada.
Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 185 C, hornear sin convertir su color rojo en su totalidad.
Preparar el chocolate para la parte superior, cuando los cookies se enfríe: cortar el chocolate en algunas piezas, y ponerlas en un pequeño café de olla. Coloque la olla de café en agua hirviendo para derretir el chocolate.
Ponga el chocolate derretido en una bolsa de nylon, hacer un pequeño corte en la bolsa, y vierta el chocolate sobre el fresco de "cookies" círculo de toma formas.

Nota: El líquido extra del relleno debe ser drenado. De lo contrario, algunas grietas convertirse en los "cookies".