



Gatos Paw

Kedi Patisi



250 gramos de mantequilla
1/2 vaso de azúcar de ricino
1 paquete de chocolate amargo (80 gramos)
1 paquete de vainilla
1/4 cucharadita de sal
1 huevo
Harina, tanto como la masa se pone en

Por la parte superior:
1/2 paquete de chocolate amargo
1+1/2 cucharadas de coco

Por medio capa:
1/3 vaso de mermelada espesa

- # Cortar el chocolate amargo en trozos pequeños y ponerlos en un pequeño café de olla. Coloque la olla de café en agua hirviendo para derretir el chocolate.
- # Ponga la mantequilla, vainilla, azúcar de ricino, huevos, la sal en un recipiente profundo, agregue el chocolate amargo derretido en el mismo. Bata, hasta que la mezcla se convierte en crema.
- # Añadir la harina tamizada en la mezcla mientras amasado, hasta que la mezcla llega a consistencia media. (No debe haber alguna clase de líquido.)
- # Llenar la masa en la bomba de crema. Mientras tanto precalentar el horno a 185 C.
- # Lugar grasa papel en la prueba de la bandeja de hornear. Vierta en piezas, cada una de las piezas deben tener alrededor de 1 pulgada de longitud. Hornee en horno caliente durante unos 5 - 10 minutos.
- # Cuando las cookies se enfríe, propagación jam durante los lados planos de las cookies, y un palo de los demás "cookies" para la mermelada más de la cookie.
- # Dip final de la galleta en chocolate derretido. Luego cubrir los más de chocolate con la galleta de coco, cuando el chocolate líquido es aún.
- # Seco las cookies más palos, y luego su servicio.

Nota: Gatos paw puede ser preparado sin chocolate Además, con el color blanco.