Viernes Cookies

Cuma Kurabiyesi

1/2 paquete de margarina (125 gramos)
2 vaso de almidón de maíz
1 vaso de harina
1 grande y duro de Apple
3 cucharadas de grosella
La leche, tanto como la mezcla se pone en
1/2 vaso de azúcar de ricino
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de canela

Por la parte superior;
1 cucharada de leche
1 cucharada de pistachos finamente rebanados
1/2 cucharadas de azúcar granulada

En primer lugar, limpiar la de Corinto. Descanse en aproximadamente 1 vaso de agua durante aproximadamente 1 hora, para hacerlos crecer. Luego colocarlos en el colador.
Derretir la margarina, dejar enfriar y luego vierta en el recipiente también. Añadir callos almidón y azúcar de ricino en la mezcla también.
Después de amasando la mezcla durante un tiempo, añadir la harina y el bicarbonato de sodio en la mezcla. Añadir la leche hasta que la mezcla llegue a la derecha la coherencia, mientras amasando la masa.
Descanso para amasando la masa, pelar y los dados de manzana.
Añadir dados de manzana, tensas Corinto y canela en la masa. Amasar por un corto período de tiempo sin maceración la manzana piezas.
Preparado Cubra la masa con nylon y refrigerar por media hora, en la capa más baja de la nevera.
Al final del tiempo de refrigeración, quitar la masa de la nevera. Elige piezas, que son un poco más grande que el nogal, rollo de ellos y el lugar en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre ellos.
Después de preparar todas las cookies, en primer lugar propagación de leche en todo el cookies de un pincel. Luego, coloque algunas de las finamente machacados pistacho y azúcar granulado en la mezcla cada cookie.
Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 180 C, y hornee hasta que a su vez de color rosa.

Nota: No es aconsejable que la reja de manzanas para hornear estas galletas. Jugo de manzana puede afectar la coherencia de las cookies.