Cookies con Fechas

Hurmalı Kurabiye

2 vaso finamente en dados fechas
1/2 paquete de margarina (125 gramos)
1/2 vaso de nuez machacados
1/2 vaso de leche
1/2 vaso de harina de arroz
1 vaso de harina
Almidón de maíz, tanto como la mezcla se pone en
1 huevo
1 yema de huevo
1 vaso de azúcar Castor
1 paquete de vainilla
1 / 2 paquete de levadura en polvo (5 gr.)
2 cucharadas de cacao

Por la parte superior:
1/3 vaso de coco
1 clara de huevo

Ponga la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente en un recipiente profundo. Añadir ricino azúcar, 1 huevo, 1 yema de huevo y la leche en el tazón. Mezcle hasta que la mezcla llegue a la derecha coherencia.
Añadir la harina de arroz, harina, vainilla, polvo de hornear y el cacao en la mezcla y comenzar a amasar. Añadir almidón de maíz en la mezcla mientras amasado, hasta que se detenga a atenerse a sus manos.
Por último, añadir las fechas finamente en dados y densamente machacados nogal en la mezcla, amasar sin maceración las fechas.
Pick piezas de nogal de tamaño de la mezcla y la forma como patties.
Dip las "cookies" en la clara de huevo al principio, luego inmersión en el coco y colocarlos en la bandeja de hornear engrasada.
Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 190 C. Hornear las galletas hasta que el coco más de las cookies a su vez, un poco de amarillo.
Después de enfriar las galletas en el horno, servir.

Nota: Harina de arroz hace las galletas crujientes, pero no los hace duro.