



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Galletas con chips

Kırıntılı Kurabiye



8 rebanadas de pan tostado
150 gramos de mantequilla o margarina
1/3 vaso de avellanas
1/2 vaso de azúcar de ricino
1 huevo
1 cucharada de coco
1 cucharada de canela
1+1/2 vaso de harina

- # Pound o la mezcla de bolas rebanadas para convertirlos en fichas.
- # Vierta los chips en una sartén, añadir 50 gramos de margarina o mantequilla en la misma. Asar a lo largo de bajo fuego medio hasta que la mezcla oscurece.
- # Añadir el coco y canela en ella y se deja enfriar.
- # Ponga 1 vaso de harina cernida en una profunda cuenco, hacer un agujero en el centro de la harina de colina.
- # Ponga tostado y enfriado la mezcla, ricino azúcar, huevo, nuez densamente machacados y la margarina o la mantequilla, que es ablandada a temperatura ambiente, en el agujero y amasar la mezcla.
- # Añadir 1/2 vaso de harina cernida poco a poco en la mezcla para hacer la mezcla para alcanzar la coherencia derecho, y amasar.
- # Divide la masa descansado en 2 piezas iguales. Roll encima de la mesa como palo.
- # Cubrir el preparado con palos de nylon, y luego colocarlos en el congelador. Congelación de ellos durante una hora como mínimo.
- # Al final de la congelación de tiempo, retire el nylon abierta. (Mientras tanto, fijar el calor del horno a 180 C). Cortar los palos en trozos, cada uno tiene 1 / 2 espesor, de un cuchillo afilado.
- # Ponga las galletas en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre ellos. Hornee por aproximadamente 15-20 minutos. Servir a enfriar.

Nota: Si no tostar las fichas, las "cookies" no ser crujiente.