



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

Melocotón cookies

Şeftali Kurabiye



300 gramos de margarina
2 huevos
1 vaso de azúcar Castor
1 vaso de almendras
2 paquetes de vainilla
4+1/2 vaso de harina
24 hojas de fruta

Por Relleno:
4 cucharadas de pasta de avellanas con cacao

Por la parte superior;
3 cucharadas de jugo de limón en polvo
1 cucharada de jugo de cereza agria polvo
1/3 vaso de azúcar granulada
4 cucharadas de agua fría

- # Para decorticate la almendra interior de la piel, descanse en agua hirviendo durante unos 2-3 minutos. Luego decorticate.
- # Blend las almendras o libra a su vez en polvo.
- # Ricino Añadir el azúcar, los huevos y la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente y se mezcla de yemas de los dedos.
- # A continuación, añada la vainilla, nuez machacados y la harina cernida en la mezcla.
- # Covert la masa con film transparente y refrigerar en la capa más baja de la nevera durante 1 hora.
- # Saque la masa de la nevera, antes de comenzar a dar forma a lo establecido el calor del horno a 190 C.
- # Pick piezas de nogal de tamaño de la masa, rollo entre ellos la palma de la mano y fuerza en ellos para dar forma a como patty, luego colocarlos en la bandeja de hornear con algunos espacios entre cada una de las cookies. (48 cookies)
- # Hornear en horno caliente sin convertirlos en rojo. Eliminar ellos forman el horno y dejar que se enfríe.
- # Mientras tanto, ponga el jugo de limón en polvo en un bol, agregar 3 cucharadas de agua sobre él. Ponga el jugo de cereza agria polvo en otro tazón, añada 1 cucharada de agua sobre él. Ponga el azúcar granulada en un servicio de placa plana.
- # Difundir la pasta de avellanas con coca durante el lado plano de la cookie, palo de la plana lado de la otra cookie en la pasta de avellanas. Usted recibirá una forma de bolas con 2 cookies.
- # Sumerja la cookie bolas en la mezcla de jugo de limón en polvo y agua. A continuación, dip algunas partes de las galletas en la mezcla de zumo de cereza agria polvo y el agua. Por último cubrir con azúcar granulada.
- # Dig un lavado de frutas hoja en la cookie.
- # Después de preparar todas las cookies y que se enfríe, su servicio.

Nota: Si prepara más pequeños "cookies" y con color amarillo y naranja, se obtiene albaricoque cookies.