



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

---

## Triple Cookies

### Üç Kurabiye



1 paquete de margarina (250 gramos)  
2 vaso de almidón de maíz  
1 huevo  
1 vaso de azúcar Castor  
1/2 vaso de leche  
1 paquete de levadura en polvo (10 gramos)  
1 paquete de vainilla  
Harina, lo más que pueda añadir  
1 cucharada de cacao  
1 cucharadita de jengibre en polvo  
1 cucharadita de canela

Por la parte superior:  
1 paquete de chocolate amargo (80 gramos)  
1 cucharada de leche  
Coco

# Ponga la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en un recipiente profundo. Mezcla hasta que se convierte en liso.

# Ricino Añadir el azúcar, almidón de maíz, polvo de hornear, vainilla. Añadir la harina hasta que la mezcla llegue a mediano duro coherencia, amasando la masa.

# Divida la masa en 3 piezas iguales. Añadir el cacao en la primera pieza de la masa y amasar. Agregar la canela y el jengibre en la segunda parte de la masa trozos y amasar también. No añade nada en la tercera parte.

# Roll a cabo cada pieza de un rodillo pines, pero no deje que las piezas tienen muy bajo espesor. Cortar los moldes de galleta, el lugar hacia el no-bandeja para hornear engrasada con algunos espacios entre ellos. Hornear en horno a 190 C, manteniendo el color blanco de la llanura parte de las cookies.

# Ponga el chocolate y 1 cucharada de leche en una olla, y el lugar esta olla en otra olla, que está llena de agua caliente, refrigeración, mientras que los "cookies". Derretir la cookies de agitación constantemente.

# Vierta el chocolate derretido todo el uso de cookies. Espolvorear el coco en todo el cookies, antes de que el chocolate se enfría.

# Servir cuando el chocolate sobre las galletas se solidifica.

**Nota:** El chocolate blanco se puede utilizar también para hornear triple, mientras que el uso de cookies. También puede espolvorear finamente machacados en lugar de nuez de coco también.