



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

Corazones solitarios

Yalnız Kalpler



1 paquete de margarina
2 huevos
12 almendras
1 vaso de azúcar Castor
1 vaso de almidón de maíz
4 vaso de harina
1 paquete de vainilla
1 paquete de polvo de hornear

Para cubrir;
40 gramos chocolate blanco
1+1/2 vaso de azúcar de ricino
1 cucharada de polvo instantánea de jugo de fresa
6 cucharadas de agua tibia

- # Stand las almendras en agua hirviendo durante unos minutos, sáquelo del agua, decorticate las almendras y la libra ellos finamente.
- # Ponga ricino azúcar y la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en un profundo bol y mezclar.
- # Añadir los huevos en él y amasar la mezcla durante un tiempo. A continuación, añadir las almendras machacados, almidón de maíz, vainilla y levadura en polvo en la mezcla.
- # Añadir la harina a la mezcla poco a poco en la mezcla mientras amasado.
- # Después de descansar la mezcla durante unos 10 - 15 minutos, dividir la masa en 3 piezas.
- # Roll a cabo cada una de las piezas con 1 / 4 de pulgada de espesor, cortarlas en trozos de un corazón en forma de cookie molde.
- # Ponga las galletas en el horno, que es lubricado con un poco de aceite. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 190 C. Hornear las galletas de mantenimiento de la luz color de las cookies.
- # Preparar la mezcla que cubre, mientras que la refrigeración cookies. Ponga los pedazos de chocolate en una olla de café, y este lugar en la olla de agua hirviendo.
- # Retire la olla de la estufa, cuando el chocolate se derrite. Cuando el chocolate se vuelve a calentar, agregar el azúcar de ricino, jugo en polvo y el agua en la mezcla, y mezclar a fondo.
- # Difundir esta mezcla se enfríe durante los cookies de un pincel. (Si la mezcla se solidifica durante la cubierta, por suavizar la calefacción.)
- # Ponga las galletas en la bandeja de hornear para solidificar la mezcla que cubre. Luego colocarlos en la placa de servicio para servir.

Nota: Este tipo de coberturas para galletas y pasteles de crema que se llama como "glazür" en Turco.