



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

Twisted Blanco y Negro Cookies

Burgulu Kurabiye



3+1/2 vaso de almidón de maíz
1 paquete de margarina (ablandada en la temperatura
2 huevos
2/3 vaso de azúcar de ricino
2/3 vaso de harina
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
2 cucharadas de cacao

- # Mezclar todos los ingredientes, excepto el almidón.
- # Añadir la fécula en esta mezcla poco a poco.
- # Cortar la masa en 2 piezas, y añadir el cacao en una de las piezas.
- # Roll dedo de la mano del tamaño de piezas de la masa blanca.
- # Roll dedo de la mano del tamaño de las piezas de masa con cacao.
- # Twist estas piezas los unos a los otros, la fuerza de los extremos a la empresa.
- # Coloque el retorcido cookies en la bandeja del horno que no está engrasado. Cocine en el horno precalentado que está a 220 C. No permita a su vez el blanco lados amarillo mientras cocinan.

Nota: La causa de la adición de almidón poco a poco, la obtención de una suave y fácil de configurar masa.