



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

Cookies con Pasas

Üzümlü Kurabiye



1/2 paquete de margarina
2+1/2 vaso de azúcar de ricino
2 huevos
1/3 vaso de pasas de uva
1/3 vaso de nueces machacados
Basta Harina
1 paquete de polvo de hornear
1 pack de vainilla

- # Mezcla el azúcar de ricino con la margarina hasta obtener una mezcla suave.
- # Añadir las pasas y nueces, y luego amasar durante un tiempo.
- # Después de añadir el resto de ingredientes, amasando la terminará.
- # Elige piezas de la masa y dar la forma que más te agrade.
- # Colocar en la bandeja del horno, y cocer en el horno precalentado a que es 200 C, durante unos 17-20 minutos.

Nota: Puede agregar la vainilla y el limón rallado librar también. En ese caso, usted debe mezclar el limón rallada librase de ricino con la margarina y el azúcar y añadir el resto de ingredientes entonces.