Galletas con naranja

Portakallı Kurabiye



200 gramos de margarina o mantequilla
1 huevo
1 cucharadita de azúcar Castor
1 naranja mediana
1 vaso de almidón de maíz
4 vaso de harina
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
2 cucharadas de azúcar granulada

Rallar la naranja con su corteza, y añadir 2 cucharadas de azúcar, el resto noche a la mañana.
Mezclar el aceite con el azúcar, añadir el huevo, la mezcla de naranja y azúcar, almidón, harina, azúcar de ricino y bicarbonato de sodio en él.
Amasar, hasta conseguirlo sin problemas.
Refrigere la masa durante aproximadamente 1 hora.
Elige piezas de nogal de tamaño de la masa, rollo entre ellos la palma de la mano, y aplanar un poco. Coloque las galletas sobre la bandeja del horno engrasada.
Hornear en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C, hasta que a su vez, un poco de color rosa.

Nota: Agregar la harina a la mezcla poco a poco amasando mientras que es mejor que añadir que a la vez.