



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

Cookie con chocolate

Çikolatalı Kurabiye



2 huevos
250 gramos de mantequilla o margarina (a temperatura ambiente)
2 vaso de almidón de maíz
3 vaso de harina
2/3 vaso de azúcar de ricino
1/4 cucharadita de sal
1/3 vaso de trozos de chocolate
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 pack de vainilla

- # Mezclar los huevos con la mantequilla y el azúcar hasta que se convierta sin problemas.
- # A continuación, añadir la sal, y amasar al mismo tiempo de añadir el almidón y la harina poco a poco, añadiendo el bicarbonato de sodio y obtener masa suave.
- # Añadir el chocolate pequeños trozos en la pasta y revuelva muy bien.
- # Elige piezas de nogal de tamaño de la masa y extiende entre ellos la palma de la mano.
- # Colocar en la sartén engrasado.
- # Precaliente el horno a 200 C, y cocinar hasta que se convierta un poco de color rosa.

Nota: Puede usar chips de chocolate en lugar de cortar el chocolate en pedazos.