



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

Galletas de alcali

Alacalı Kurabiye



1 vaso + 3 cucharadas de fécula de maíz
1/2 paquete de margarina, a temperatura ambiente
1 huevo
1/2 vaso de azúcar de ricino
1/3 vaso de harina
1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharada de cacao
1/2 paquete de vainilla

- # Añadir el azúcar y el huevo en la margarina, mezcle.
- # Añadir el almidón y la harina en la mezcla poco a poco.
- # Añadir la vainilla y el bicarbonato de sodio para obtener finalmente la masa suave.
- # Dividir la masa en 2 piezas. Añadir el cacao en uno de ellos, amasar.
- # De esta manera usted obtiene 1 pieza de pasta de color blanco y un negro también.
- # Recogida de nogal de tamaño medio piezas de la masa blanca, y rollo entre ellos la palma de la mano.
- # Recogida también de nogal de tamaño medio piezas de la masa y negro rollo ellos también.
- # Stick las piezas con las de los demás, pero no se mezclan sus colores. Repita esta acción hasta que toda la masa de acabados.
- # Lugar de ellos en la bandeja del horno engrasada. Hornee a 200 C el horno precalentado que es así, durante 20 minutos.

Nota: Un lado de los "cookies" debe parecer blanco, y el otro negro.