



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

---

## Cookies de coco

Hindistancevizli Kurabiye



2 huevos  
1/3 vaso de almidón de maíz  
2/3 vaso de azúcar de ricino  
1/3 vaso de coco rallado  
1/2 paquete de margarina  
1/2 paquete de levadura en polvo  
1 pack de vainilla  
1 pizca de sal  
Harina

- # Mezclar 1 huevo, la yema de uno, suaviza la temperatura ambiente en la margarina, azúcar y sal de ricino.
- # Añadir la harina hasta que se detenga para aferrarse a las manos, por último añadir la levadura en polvo y la vainilla, amasar hasta que smoothens.
- # Recogida de nogal de tamaño piezas de la masa, sumergirse en el resto de la clara de huevo, cubrir con coco y el lugar en la bandeja del horno engrasados.
- # Cocine en el horno precalentado, con Mantenga las cookies durante la cocción.

**Nota:** Si enciende el horno mientras está la configuración de las cookies, que se llega a la derecha de calor.