



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

Cookie con limón

Limonlu Kurabiye



2 huevos
1 paquete de margarina
1 vaso de azúcar Castor
Harina
1 vaso de almidón de maíz
1 cáscara de limón rallada
1/4 cucharadita de sal de limón
1 paquete de polvo de hornear

Mezclar el azúcar de ricino con la margarina derretida en la que es la temperatura ambiente hasta que el azúcar se ricino suave.

Amasar durante la adición de huevos, limón rallado librar, machacados limón sal, la harina poco a poco y, por último, la levadura en polvo.

Después de obtener una masa suave cookie forma en que lo desee, y el lugar en la sartén engrasado.

Precalentar el horno a 428 F. Cook en su forma actual color blanco, mientras que la duración de cocina.

Se puede espolvorear de azúcar de ricino en ella mientras está todavía caliente.

Nota: Las cookies son larga vida cumplimiento de los alimentos, su sabor aumenta durante el resto. Usted puede comer las cookies 1 semana más tarde también.