



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

Cookies escandinavos

İskandinav Kurabiyesi



200 gramos de margarina
2 huevos
1/2 vaso de azúcar de ricino
2 vaso de almidón de maíz
2+1/2 vaso de harina
1/3 vaso de mermelada de naranja librar
1/3 vaso de pasas
3 cucharadas de nueces (densamente machacados)
1 pack de vainilla
1 paquete de polvo de hornear

Añadir los huevos y el azúcar de ricino en la margarina derretida en la que es la temperatura ambiente. Añadir la fécula de todos, la mitad de la harina, amasar, agregar el resto de la harina mientras amasado, y agregar la vainilla y el polvo de hornear.

Coloque la pasas, nueces y rodajas de naranja finamente rids en él. Mezcle hasta obtener una mezcla suave sin amasando demasiado.

Después de descansar la masa durante unos 15-20 minutos, recoger trozos de nogal de tamaño de la masa. A primera rodar como una bola, y luego por la fuerza en ellos la palma de la mano a la forma como hamburguesas.

Coloque las galletas en el horno sin intentar engrasar.

Nota: Esta cookie es de Noruega.