



Galetas con albaricoque secos

Kuru Kayıslı Kurabiye



1 huevo
13 albaricoques secos
1/2 paquete de margarina
2 cucharadas de aceite de girasol
1+1/2 vaso de azúcar de ricino
1 naranja rallada
1 vaso de almidón de maíz
4 vaso de harina
1/3 vaso de yogur
1/3 vaso de leche

- # Lavar el albaricoques secos, escurrir y dados. Harina con algunos de harina y luego la mezcla a través de la punta de tus dedos.
- # Rompa el huevo en un tazón, añada yogur, leche, margarina suavizada que es a la temperatura ambiente, aceite de girasol y ricino azúcar en ella. Mezcle hasta que smoothens.
- # Añadir rallado finamente la corteza de la naranja y el almidón en ella, mezclar.
- # Añadir la harina poco a poco amasando mientras él. Cuando termina la harina que significa que la masa está lista.
- # Ponga los dados y piezas floured albaricoque en la masa finalmente. Mezclar la masa hasta obtener una mezcla homogénea sin maceración.
- # Cubra la masa y el resto durante 10 minutos.
- # Pick piezas de nogal de tamaño de la masa al final del tiempo de descanso, rollo de ellos en primera y, a continuación, la forma como miniatura.
- # Ponga las galletas en la bandeja del horno engrasada. Hornear en el horno que es calentada a una temperatura de 190 C, con un color rosa claro.
- # Espolvoree el azúcar de ricino en todo el cookies, después de dejarlas fuera del horno.

Nota: La razón de flouring el albaricoque piezas es la causa de que cada palo.