



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

Galletas con avellanas

Fındıklı Kurabiye



1 paquete de margarina (250 gramos)
2/3 vaso de avellana machacados
1+1/6 vaso de azúcar de ricino
1 vaso de almidón de maíz
1 vaso de harina
1/2 cucharadita de polvo de hornear
100 gramos chocolate con leche
3 cucharadas de leche

- # Añadir el azúcar de ricino en la margarina que es suavizado a la temperatura ambiente, se mezcla a través de la punta de tus dedos.
- # Añadir la harina y el almidón poco a poco amasando mientras que la masa, obtener una masa suave.
- # Añadir densamente machacados y avellana en polvo de hornear la masa y mezclar.
- # Cubra la masa y el resto por media hora.
- # Pick piezas que son un poco más grande que el nogal. Roll entre ellos la palma de la mano y fuerza en ellos para dar forma a como patties.
- # Lugar de ellos en la bandeja de horno engrasada con algunos espacios entre ellos. (32 galletas)
- # Hornear en el horno que es calentada a una temperatura de 175 C, hasta que a su vez, muy ligero de color rosa y sus superficies un poco de crack.
- # Cuando las cookies enfriar, romper el chocolate en un pequeño café de olla, añadir la leche en ella. Coloque la olla en otra olla que está llena de agua hirviendo.
- # Cuando el chocolate se derrite, dip mitad de los "galletas" en enfriar el chocolate derretido. Y luego colóquelos en la parrilla se pega a solidificar el chocolate. Sirva las galletas de chocolate cuando los más de ellos solidifique.

Nota: Las cookies son también muy delicioso sin mojar en el chocolate.