



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

Dedo de la mano en forma de galletas con cacao

Arap Parmağı



250 gramos de mantequilla o margarina
2 vaso de almidón de maíz
1+1/2 vaso de harina
1 vaso de azúcar Castor
1 paquete de vainilla
1 cucharadita de polvo de hornear
80 gramos chocolate blanco
1 cucharada de mantequilla

- # Ponga la margarina que es suavizado a la temperatura ambiente y de ricino azúcar en un recipiente profundo, y mezclar bien hasta obtener una mezcla suave.
- # Añadir el cacao, vainilla, la mitad del almidón de maíz y la mitad de la harina en ella, y comenzar a amasar.
- # Después de amasado por un tiempo, añadir el resto de almidón de maíz y la harina restante en el mismo, y amasar hasta obtener una mezcla suave.
- # Cubra la masa y el resto en la capa más baja de la nevera por media hora.
- # Pick piezas de nogal de tamaño de la masa descansado, rollo entre ellos la palma de la mano en un primer momento, forma y, a continuación, cada uno de ellos como el dedo en la mano.
- # Lugar de ellos en la bandeja del horno que es un poco engrasada. Coloque en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C por un largo tiempo, y hornee por un tiempo corto. (Acerca de 15-18 minutos)
- # Después de quitar las galletas del horno y al mismo tiempo de enfriamiento hacia abajo, poner el chocolate blanco y 1 cucharada de mantequilla en una olla de café. Coloque la olla de café en un plato hondo que está llena de agua hirviendo a derretirse.
- # Dip final de cada uno de los "galletas" en la mezcla fundida de chocolate blanco y mantequilla. Colóquelos sobre algunos palos para secarlos. Sirva cuando el chocolate se enfría.

Nota: Si el chocolate blanco no es color de que finalice el marrón cookies, puede bañarse en la mezcla un par de veces cuando se seca.