



## Ebony Galletas

Abanoz Kurabiyesi



200 gramos de margarina  
1 huevo  
1 vaso de azúcar granulada  
1 vaso de almidón de maíz  
3 vaso de harina  
Rallado finamente la corteza de una naranja pequeña  
2+1/2 cucharadas de cacao  
1 cucharadita de polvo de hornear  
1 vaso de pasas, sin semillas

Por la parte superior:  
80 gramos de chocolate amargo  
3 cucharadas de leche  
1 cucharada de margarina

- # Ponga la mitad de la margarina que es suavizado a la temperatura ambiente, huevo y azúcar granulada en un tazón de profundidad, y mezcla hasta que el azúcar se disuelva.
- # Añadir resto de la margarina, cacao, almidón, corteza de naranja rallada, polvo de hornear y agregar la harina en ella poco a poco amasando mientras que la masa, hacer la masa tiene media-alta consistencia.
- # Al final del amasado, añadir el lavado y escurrido pasas en la masa. Extender la pasas en la masa suavemente, y amasar sin maceración las pasas.
- # Pick piezas de nogal de tamaño de la masa, rollo entre ellos la palma de la mano, en vigor a configurar como patty, y colocarlos en la bandeja de horno engrasada con algunos espacios entre ellos.
- # Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 190 C por un largo tiempo, y hornee por un corto tiempo (alrededor de 10 - 15 minutos)
- # Si bien las cookies enfriar, preparar la salsa. Ponga el chocolate que se divide en trozos, la leche y la margarina en una olla de café, y el lugar que la olla en un recipiente que está lleno de agua hirviendo. Revuelva los ingredientes en la olla hasta que todos de ellos se derriten.
- # Vierta la salsa derretido todo el uso de cookies. Sirva cuando el chocolate se seque.

**Nota:** Negro es una especie de árbol en el África central con el color oscuro y duro de madera.