



Miel Balones

Bal Topu



100 gramos de mantequilla
1 vaso de almidón de maíz
2 vaso de harina
1 paquete de vainilla
1/2 cucharadita de polvo de hornear
1/6 vaso de azúcar de ricino
1/3 vaso de miel
Machacados 1 taza de nuez

- # Ponga la margarina suavizada que es a temperatura ambiente en un profundo bol, añadir el azúcar de ricino en el mismo. Mezclar a través de la punta de los dedos.
- # Añadir almidón de maíz en él y añadir la harina poco a poco amasando mientras que la masa, agregue la vainilla y el polvo de hornear también, hacer la masa tienen consistencia media.
- # Cubra la masa y el resto por media hora.
- # Hacer una piscina en medio de la descansado masa, poner la miel y la nuez densamente machacados en esta piscina. Amasar la masa una vez más para difundir la miel y nogal homogénea.
- # Pick piezas forman la masa que son un poco más grande que el nogal. Roll entre ellos la palma de la mano. (22 bolas)
- # Ponga las bolas en la bandeja de horno engrasada con algunos espacios entre ellos.
- # Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 180 C. Hornear por un corto período de tiempo sin convertirlos en rojo demasiado (Sobre 13 -15 minutos). Apague el horno pero no se abren sus puertas durante 15 minutos.
- # Ponga las galletas en una placa de servicio y luego servir.

Nota: Las cookies no se pongan en el horno engrasados en general. Pero la miel como ingrediente de estas galletas se pega a la bandeja si no grasa, por lo que debe grasa.