



Manzanilla galletas

Papatya Kurabiyesi



1 paquete de margarina
2 huevos
1 vaso de azúcar Castor
2 vaso de almidón de maíz
3+1/2 vaso de harina
1 paquete de vainilla
1/2 cucharadita de polvo de hornear
2 cucharadas de cacao

Ponga la margarina suavizada que es a temperatura ambiente en una profunda mezcla cuenco, añadir el azúcar y el ricino en ella los huevos, y mezclar a través de la punta de los dedos.

Añadir el almidón, polvo de hornear y la vainilla en el mismo, y añadir la harina poco a poco mientras amasando la masa.

Divide la masa en 2 piezas cuando se vuelve suave y alcanza el derecho a la coherencia.

Añadir el cacao en una de las piezas de masa y amasar hasta que se convierte en totalmente marrón.

Pick bola de mármol del tamaño de las piezas de la masa, y la forma. Hacer bolas de mármol de la masa con cacao también.

Recibe un balón con el cacao en un primer momento, lugar 6 bolas de color blanco a su alrededor y se adhieren a la pelota en el medio suavemente. Repita estas acciones para el chamomiles con bola blanca en el centro también.

Coloque la manzanilla galletas en la bandeja del horno que es rallada un poco.

Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C. Debido a la alta temperatura para hornear un corto período de tiempo por el mantenimiento de color blanco de las bolas blancas. (Acerca de 10-15 minutos)

Saque desde el horno de descanso por un rato y servir.

Nota: Puede colourize la manzanilla cookies coloreada con jugo en polvo en lugar de cacao también.