



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. (Acercas 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.