



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

---

## Esponja dedos

Kedi Dili



125 gramos de margarina  
3/4 vaso de azúcar de ricino  
2 huevos  
1+1/2 vaso de harina cernida  
1/2 cucharadita finamente la cáscara de limón rallada  
1 paquete de vainilla

- # Ponga la margarina suavizada que es a temperatura ambiente en un profundo bol, añadir el azúcar de ricino en ella, mezcla la mezcla hasta que se vuelve a pegar.
- # Break el primer huevo en la mezcla, después de mezclar bien agregar el segundo huevo en él también, mezclar hasta obtener una mezcla suave.
- # Añadir la harina en la mezcla de cernido, añadir la vainilla y la cáscara de limón rallada, a su vez la mezcla a la masa suave.
- # Lay papel de aluminio o grasa a prueba de todo documento de la bandeja de hornear. Si no dispone de ninguna de ellas puede la bandeja de grasa.
- # Coloque la masa en un postre decorador y, a continuación, hacer barras que tienen alrededor de 3 pulgadas de longitud en la bandeja a través del decorador.
- # Coloque la bandeja en el horno precalentado es que por un tiempo corto a 180 C. Hornear las galletas hasta que a su vez a la luz de color rosa.
- # Servir frío ellos.

**Nota:** Puede utilizar estas cookies para preparar pasteles de nata o puede servir con helado etc.