



Alemán beso

Alman Öpüçüğü



1/2 paquete de margarina (125 gramos)
3 vaso de avellana
1 vaso de azúcar Castor
2 vaso de harina
2 paquetes de chocolate amargo (160 gramos)

Por la parte superior;
46 avellanas
2 cucharadas de azúcar Castor

- # Pound o la mezcla de avellanas para convertirlas en polvo.
- # Ponga avellana en polvo, ricino azúcar, chocolate rallado, la harina tamizada y la mantequilla, que es ablandada a temperatura ambiente, en un recipiente profundo.
- # Knead la mezcla, hasta que se convierte en homogéneo. Cubra la masa con nylon, y colocarlo en la capa más baja de la nevera. Refrigere por media hora.
- # Al final del tiempo de refrigeración, de sacarlo de la nevera. Elige piezas de nogal de tamaño de la masa and roll.
- # Ponga las galletas en la bandeja de hornear engrasada con 1 / 2 pulgada espacios entre cada una de las cookies. Dig avellanas en ellos.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 190 C. Hornear las galletas durante unos 12-15 minutos. (Las cookies podrá determinar la superficie de la bandeja. Eso es normal.)
- # Eliminar los "cookies" Kiss alemán de la estufa, enfriar el mismo se señalan. Lugar cadenas de papel, cada uno tiene 1/3 de ancho, en cada cookie y tamizar el azúcar de ricino en los cookies.
- # Quitar las cuerdas durante los cookies. Coloque las galletas sobre una placa de servicio y su servicio.

Nota: Estas cookies se preparan para la Navidad en Alemania.