



Melancolía

Karasevda



150 gramos de margarina
1 huevo
1 vaso de azúcar granulada
3+1/2 cucharadas de leche
2 vaso de pan de centeno en astillas
3+1/2 vaso de harina
2 barquillos de chocolate (en total 75 gramos)
1 cucharada de cacao
1 corteza rallada de naranja
1/2 paquete de levadura en polvo

Ponga el azúcar granulado, los huevos y la leche en un recipiente profundo. Mezcla hasta que el azúcar se disuelva completamente.

Añadir finamente en astillas pan de centeno en ella, mezclar los ingredientes de sus manos.

Añadir la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en la mezcla. Añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco amasando mientras él. Después de hacer la masa suave, no debe ceñirse a sus manos, añadir el cacao, corteza de naranja rallada y polvo de hornear en la mezcla.

Por último, añadir la mezcla machacados o barquillos de chocolate pulg

Knead la masa hasta que los barquillos de chocolate difusa a la mezcla suavemente, sin maceración.

Pick piezas de nogal de tamaño de la masa sin descanso la masa, rollo entre ellos la palma de la mano, a la fuerza un poco a ellos como forma oval.

Coloque el preparado en los cookies de hornear engrasada bandeja con algunos espacios entre ellos. Coloque en el horno, que es calentada a una temperatura de 190 C.

Después de la cocción por unos 15 - 17 minutos, sáquelo del horno y servir en frío ellos.

Nota: Las cookies pueden ser crujiente, a causa de los waffles en ellos.