



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

Galletas con castaña

Kestaneli Kurabiye



250 gramos castaña
4 cucharadas de azúcar granulada
1/2 vaso de agua
1 paquete de margarina (250 gramos)
1/2 vaso de azúcar de ricino
1 huevo
2 cucharadas de azúcar impalpable
Basta ya de harina
1 paquete de vainilla
1 paquete de levadura en polvo (10 gramos)

- # Hacer algunos cortes en los bordes de las castañas, hervir en agua demasiado. Decorticate las castañas totalmente.
- # Ponga las castañas en la olla, lo que no es de aluminio, ralla totalmente de un tenedor, agregar 4 cucharadas de azúcar granulada y 1/2 vaso de agua. Cook, a fuego medio hasta que llegue a temperatura de ebullición, así como para eliminar la olla de la estufa.
- # Agregar la margarina en el mismo, mientras que la mezcla aún está caliente, mezclar hasta que la margarina se derrita totalmente. Añadir el azúcar de ricino en el mismo.
- # Añadir azúcar glas en la mezcla, después de la mezcla se enfríe totalmente. Agregar el huevo, la vainilla y el polvo de hornear en él también.
- # Knead la mezcla añadiendo la harina en ella, hasta que alcanza un suave consistencia dura.
- # Pick piezas de nogal de tamaño de la masa, sin descanso. Roll entre ellos la palma de la mano y fuerza en ellos un poco a ellos como forma oval.
- # Coloque la galletas con castaña en la no-bandeja para hornear engrasada, con algunos espacios entre ellos. Hornear en el horno a 190 C. con color rosa.
- # Servir frío ellos.

Nota: Si no tiene azúcar impalpable, puede utilizar 1 cucharada de grasa butírica.