



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

Cocotaste

Kokotat



3 claras de huevo
1/2 vaso de azúcar granulada
2/3 vaso de coco
1 paquete de vainilla

- # Lugar papel de aluminio o papel de grasa en la prueba de la bandeja de hornear, propagación algunos aceites vegetales en todo por un pincel.
- # Vierta el claras de huevo en un recipiente profundo, agregue azúcar granulada en ella, mezcla la mezcla hasta que se convierte en duro burbujas.
- # Añadir el coco y la vainilla en el mismo, remover la mezcla de una cuchara de madera suavemente.
- # Llenar la mezcla en una bomba de crema, apretar la bomba para poner medio limón piezas del tamaño de la bandeja más de 2 pulgadas con espacios entre cada uno de ellos, de esta manera obtendrá alrededor de 15 piezas.
- # Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 75 C. Después de la cocción por 10 minutos, a su vez del calor durante 5 minutos, luego gire el calor de nuevo. Repita estos procesos (de encender y apagar el calor) por 3 veces sin necesidad de abrir la puerta del horno. Es muy importante mantener los "cookies" de color blanco, y hacer que les sean difíciles.
- # Después de enfriar abajo en el horno durante 30 minutos después de la cocción, abra la puerta del horno y servir.

Nota: Cocotaste cookies pueden perder su forma durante la cocción, ya que del aceite de los cocos.