



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

Las cookies de paz

Bariş Kurabiyesi



1/2 paquete de margarina (125 gramos)
1 huevo
1/2 vaso de azúcar de ricino
1/2 vaso de harina
2 vaso de almidón de maíz
1/2 cucharadita de polvo de hornear
Corteza rallada de medio limón
1 cucharada de cacao

Por la parte superior:
1 paquete de chocolate amargo (80 gramos)

- # Suaviza la margarina a temperatura ambiente, poner en una olla profunda. Añadir el azúcar y el ricino huevo en él. Batir por un tenedor, hasta suavizar la mezcla.
- # Añadir la harina, polvo de hornear en él. Añadir almidón de maíz, mientras que en amasando la mezcla. Hacer la masa alcanzar consistencia media.
- # Divide la masa en 2 piezas. Añadir la cáscara de limón rallada en la primera mitad de la masa y amasar. Añadir el cacao en la segunda mitad y amasar también.
- # Pick nueces del tamaño de las piezas de masa blanca, and roll encima de la mesa en pedazos del tamaño de un lápiz.
- # Forma el lápiz en forma de barras como los rollos, luego envolver los extremos, obtener las partes envueltas.
- # Repita el mismo proceso hasta el lado blanco de la masa termina. Forma la masa marrón pieza de la misma manera.
- # Ponga las galletas en la bandeja de hornear, que es un poco engrasada. Luego coloca la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 195 C. Hornear por aproximadamente 15 minutos.
- # Eliminar los "cookies" constituyen el horno. Cuando los "cookies" se enfríe, dip los extremos de las galletas en chocolate derretido. Colóquelos en la parrilla para hacer el chocolate se solidifique.

Nota: Paz cookies pueden ser sólo en un color.