



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

## Cartucho Cookies

Kartuş Kurabiyesi



200 gramos de margarina  
1 huevo  
1 yema de huevo  
1 vaso de azúcar Castor  
1 vaso de almidón de maíz  
3 vaso de harina  
1 paquete de levadura en polvo (0,4 onzas)  
1 paquete de vainilla

Por el interior:  
1 vaso de mermelada

Por boca:  
1 clara de huevo  
1 vaso de coco

- # Ponga 1 huevo, 1 yema de huevo, azúcar de ricino y la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en un profundo bol y mezclar o batir, hasta que la mezcla se convierte en crema.
- # Añadir la harina poco a poco, mientras amasando la masa de cribado. Añadir polvo de hornear y la vainilla en el mismo, añadir el almidón de maíz también cernido. Hacer la masa alcanzar consistencia media.
- # Pick piezas, que son más pequeñas que las nueces, de la masa sin descanso. Roll entre ellos la palma de la mano. Sumerja en la clara de huevo al principio, luego cubrir con coco.
- # Preparar todas las cookies de esta manera. Lugar de ellos en la bandeja de hornear, lo que no es lubricado, con algunos espacios entre ellos.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 180 C.
- # Hornee por mantener su color blanco, no deje que ellos a su vez rojo.
- # Después de quitar las galletas del horno, descansen durante aproximadamente 1 hora. Al final del tiempo de descanso, mermelada propagación a la cara inferior de las cookies. Stick la capa inferior de la otra cookie en la mermelada en virtud de la primera. Preparar unos 30 cookies de esta manera.
- # Servir cuando las capas de mermelada de las cookies solidificar un poco.

**Nota:** Usted debe tener cuidado al mismo tiempo la difusión de la clara de huevo. Si propagación clara de huevo a la baja de las cookies, que se pega a la bandeja.