



Cookies con Calabaza

Balkabaklı Kurabiye



2/5 paquete de mantequilla o margarina (150 gramos)
1/3 vaso de aceite de maíz
1/2 vaso de azúcar de ricino
1 vaso de yogur
1 huevo
1 paquete de levadura en polvo (10 gramos)
1 paquete de vainilla
Harina, tanto como la masa se pone en

Por Relleno:

1 rebanada (1 pulgada de espesor) de calabaza
2 / 3 vaso de azúcar granulada

Por la parte superior:

2 cucharadas de leche
1 cucharada de azúcar granulado

Preparar el relleno de las cookies en un principio. Decorticate la calabaza, quitar las semillas, densamente rallarlo. Póngalo en una olla, agregar 2 / 3 vaso de azúcar granulada en ella, mezclar y cocinar más bajo de calor sin descubrir la tapa de la olla durante media hora.

Preparar la masa para cocinar, mientras que el relleno: derretir la mantequilla o la margarina sin quemarse, y enfriar. Añadir aceite de maíz, yogur, el azúcar y el ricino en huevo, batir por un tenedor o un batidor.

Añadir la vainilla y el polvo de hornear en la mezcla. Añadir la harina poco a poco amasando mientras que la masa hasta que la masa llegue a la consistencia blanda, y hacer que no se adhieren a sus manos. Amasar.

Descanso la masa durante 20 minutos. Mientras tanto, el cocido relleno se enfría.

Pick piezas, que son un poco más grande que el nogal, rollo a cabo en el tamaño del platillo de la punta de tus dedos. Ponga suficiente relleno en el centro de la masa de piezas. Doble la masa de piezas, y rollo entre ellos la palma de la mano a la forma como las pelotas.

Ponga las galletas en la bandeja de hornear con algunos espacios entre ellos. Extender la leche en toda la leche en un primer momento, después espolvorear de azúcar de todo.

Ponga el horno, que es calentada a una temperatura de 200 C, y hornear con luz de color rosa.

Nota: 1/3 vaso de nueces densamente machacados pueden añadirse en el relleno también.