Marlon Cookies

Marlon Kurabiyesi

1 vaso de azúcar granulada
1/2 vaso de leche
1 huevo
1 clara de huevo
1/3 vaso de polvo de hornear
6 vaso de harina

Por Relleno:
1+1/2 vaso de leche
2 cucharadas de fécula
1 yema de huevo
1/2 vaso de azúcar granulada
Corteza rallada de medio limón
1/2 cucharadita de canela

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

En primer lugar, derrita la mantequilla, y dejar enfriar.
Ponga 1/2 vaso de leche, 1 vaso de azúcar granulada, 1 huevo y 1 clara de huevo en un recipiente profundo, y esta mezcla hasta que la mezcla de azúcar granulada se disuelve totalmente. (5 minutos)
Mientras tanto, él mezcla la mantequilla para la solidificación de una especie de tiempo.
Añadir la mezcla de mantequilla en la mezcla, añadir la levadura en polvo y amasar la mezcla añadiendo la harina tamizada en que poco a poco.
Cubra la masa con nylon. Colócalo en la capa más baja de un frigorífico y refrigerar por 2 horas.
Preparar el relleno, mientras que la masa en reposo; poner 1+1/2 vaso de leche fría en la olla, añadir yema de huevo, azúcar granulada y el almidón en el mismo.
Coloque la olla sobre fuego lento, mezclar por un batidor durante la cocción. Sacarlo de su calor, el momento en que llegue a la derecha coherencia. Agregar la canela y la cáscara de limón rallada en él y mezclar.
Saque la masa de la nevera, se dividen en 2 piezas iguales. Roll a cabo la primera parte de la masa en el espesor de la parte trasera cuchillo. Coloque el relleno de nueces del tamaño de las piezas más desarrollada masa pieza con espacios entre cada una de las piezas de relleno.
Roll a cabo la segunda arte de la masa en el tamaño de la primera parte y el lugar en que el primero de ellos preparados (Habrá pequeñas colinas, donde puso las piezas de relleno.). Cortar el preparado a través de capas vaso, de obtener las colinas en el centro de las partes.
Reunir el resto de la masa peaces, refrigerar por un tiempo. A continuación les roll y, a continuación, repetir los mismos procesos.
Coloque el Marlon galletas en la bandeja de hornear, lo que no es lubricado, con algunos espacios entre las cookies. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 180 C, antes de hornear.
Ponga el chocolate en pedazos el centro de las cookies, después de dejarlas fuera del horno. Coloque en el horno y hornee de nuevo hasta que a su vez de color rosa.

Nota: La receta de las "cookies" Marlon es creado por un cocinero siciliano.