



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

Knotty Cookies

Budaklı Kurabiye



150 gramos de margarina
2 huevos
1+1/2 vaso de azúcar granulada
1 vaso de Sultana
Machacados 1 vaso de nuez
1/2 paquete de levadura en polvo (5 gramos)
Rallado finamente la corteza de la cáscara de limón
Harina, tanto como la masa se pone en

- # Batir la mezcla de huevos y el azúcar granulada en un tazón de profundidad, hasta que el azúcar se disuelva completamente.
- # Añadir la margarina margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, y la cáscara de limón rallado en la mezcla, combinación que de la punta de tus dedos a fondo.
- # Añadir polvo de hornear y agregar la harina cernida en la mezcla amasando mientras que para hacer la masa para alcanzar el derecho coherencia. La masa no debe ceñirse a sus manos.
- # Por último añadir densamente machacados nogal y añadir lavado y drenaje sultaninas.
- # Knead hasta obtener una mezcla homogénea. (Si el añadido de nogal efectos sultanina y la consistencia de la masa, se puede añadir muy poco de harina.)
- # Pick piezas de nogal de tamaño de la masa, el lugar de ellos en la bandeja de hornear engrasada sin dar forma a la masa trozos.
- # Después de preparar todas las cookies, coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 190 C.
- # Cuando el knotty cookies a su vez, rosa, apague el calor. Resto las cookies en el horno durante unos 2-3 minutos, luego retirarlos del horno.
- # Servir a enfriar.

Nota: Si no coloque la bandeja en el horno caliente, piezas de masa sentar en el suelo de la bandeja.