



Viernes Cookies

Cuma Kurabiyesi



1/2 paquete de margarina (125 gramos)
2 vaso de almidón de maíz
1 vaso de harina
1 grande y duro de Apple
3 cucharadas de grosella
La leche, tanto como la mezcla se pone en
1/2 vaso de azúcar de ricino
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de canela

Por la parte superior;
1 cucharada de leche
1 cucharada de pistachos finamente rebanados
1/2 cucharadas de azúcar granulada

- # En primer lugar, limpiar la de Corinto. Descanse en aproximadamente 1 vaso de agua durante aproximadamente 1 hora, para hacerlos crecer. Luego colocarlos en el colador.
- # Derretir la margarina, dejar enfriar y luego vierta en el recipiente también. Añadir callos almidón y azúcar de ricino en la mezcla también.
- # Después de amasando la mezcla durante un tiempo, añadir la harina y el bicarbonato de sodio en la mezcla. Añadir la leche hasta que la mezcla llegue a la derecha la coherencia, mientras amasando la masa.
- # Descanso para amasando la masa, pelar y los dados de manzana.
- # Añadir dados de manzana, tensas Corinto y canela en la masa. Amasar por un corto período de tiempo sin maceración la manzana piezas.
- # Preparado Cubra la masa con nylon y refrigerar por media hora, en la capa más baja de la nevera.
- # Al final del tiempo de refrigeración, quitar la masa de la nevera. Elige piezas, que son un poco más grande que el nogal, rollo de ellos y el lugar en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre ellos.
- # Después de preparar todas las cookies, en primer lugar propagación de leche en todo el cookies de un pincel. Luego, coloque algunas de las finamente machacados pistacho y azúcar granulado en la mezcla cada cookie.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 180 C, y hornee hasta que a su vez de color rosa.

Nota: No es aconsejable que la reja de manzanas para hornear estas galletas. Jugo de manzana puede afectar la coherencia de las cookies.