



## Damas

Dama



150 gramos de mantequilla  
1 vaso de azúcar granulada  
2 huevos  
2 vaso de almidón de maíz  
3 - 3+1/2 vaso de harina  
1 paquete de polvo de hornear  
1 paquete de vainilla  
2 cucharadas de cacao

- # Break los huevos en un recipiente profundo, agregue azúcar granulada en el mismo. Blend o bata hasta que el azúcar se disuelva.
- # Añadir la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente en la mezcla. Mezcle hasta que se convierte en homogéneo.
- # Añadir el almidón de maíz cernida, polvo de hornear, vainilla en la mezcla. Y agregar la harina cernida poco a poco en la mezcla mientras amasado.
- # Hacer la masa y llegar a liso consistencia media sin amasado demasiado.
- # Después de amasando la masa durante unos 10 - 15 minutos, recoger limón del tamaño de la pieza de plastilina.
- # Divide la gran masa restante pieza en 2 piezas. Añadir el cacao en una de las grandes piezas y mezclar.
- # Roll a cabo el limón del tamaño de la masa pieza en forma cuadrada de harina rociada en todo durante el amasado. (En el pequeño tamaño de la bandeja de hornear.)
- # Divida cada una de las grandes piezas de masa en 2 piezas, un total de 4 piezas. Forma cada una de las piezas en palos, cada uno tiene 20 pulgadas de longitud y 1 pulgada de espesor.
- # Usted recibirá 2 blanco y marrón 2 palos de esta manera, un total de 4 palos.
- # Coloque el blanco y marrón en los palos enrollados en masa pieza. Luego coloca el resto de marrón en el palo blanco, palo, y colocar el resto de palo blanco en el blanco.
- # Roll firmemente la masa, cuando los palos permanecer más de la masa.
- # Después de la conformación como en forma de rollo cuadrados, cortarlas en rodajas, cada uno tiene 1 / 2 pulgada de espesor, por un cuchillo afilado.
- # Ponga las galletas en la bandeja de hornear con algunos espacios entre ellos. Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C.
- # Hornear las galletas de mantenimiento de su color blanco.
- # Después de descansar los cookies de 1 - 2 horas, su servicio.

**Nota:** El cacao añadido partes de las cookies puede ser más difícil, puede utilizar aceite vegetal para suavizar.