



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

Arco iris Cookies

Gökkuşağı Kurabiyesi



1 paquete de margarina (250 gramos)
2 vaso de almidón de maíz
2 vaso de harina
1 huevo
1 1 / 2 vaso de azúcar de ricino
1 cucharadita de cacao
1 cucharadita de polvo de jugo de fresa
4 hojas de espinaca
1 paquete de vainilla

- # Añadir la yema de ricino y de azúcar en la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, y mezclarlas con la punta de tus dedos.
- # Añadir almidón de maíz y harina en la mezcla durante el amasado.
- # Divide la masa en 4 trozos iguales.
- # Añadir el cacao en la primera pieza de masa, agregue el jugo de fresa en polvo en la segunda, añadir o mezcla finamente rebanadas hojas de espinaca en el tercero, mantener la cuarta puro. Amasar cada una de las piezas de masa. De este modo, se obtiene la masa 4 piezas, cada una tiene diferentes colores como rosado, verde, marrón y blanco.
- # Pick pieza de nogal de tamaño de cada una de las grandes piezas de masa. Forma cada uno de ellos como lápiz del tamaño de palos.
- # Collocate los palos, obtener los extremos de los palos más cerca de ella como forma de media luna.
- # Difundir el resto de clara de huevo sobre la cookie de un pincel. Después de preparar todas las cookies de esta forma, el lugar de ellos en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre ellos. Hornear en el horno, que es calentada a una temperatura de 200 C, manteniendo su color original fresco.

Nota: La clara de huevo mantiene los palos juntos.