



Galletas de mármol

Mozaik Bisküvi



- 1 paquete de galletas petit Beurre (28 galletas)
- 1 paquete de margarina (250 gramos)
- 2 huevos
- 1 vaso de leche
- 1+1/2 vaso de azúcar de ricino
- 2 vaso de harina
- 1 vaso de almidón de maíz
- 1 paquete de levadura en polvo (10 gramos)
- 1 paquete de vainilla
- 2 cucharadas de cacao

- # Derretir la margarina sobre fuego lento, y dejar a su vez para calentar, por un tiempo.
- # Break los huevos en un recipiente profundo. Después de whisking de un tenedor, hasta que pierde su forma, añadir la leche y el azúcar de ricino en él y mezclar.
- # Añadir caliente la margarina, la harina tamizada, almidón de maíz, cacao, polvo de hornear y la vainilla en la mezcla, mezclar a fondo.
- # Cuando la mezcla llega a derecha coherencia, que es más suave y más líquidos de lo normal "cookies" coherencia masa, agregar el petit Beurre galletas' chips.
- # Después de mezclar por un tiempo sin maceración las galletas demasiado, la divide en 2 piezas iguales.
- # Ponga el papel de aluminio o de nylon, que tiene 15 pulgadas de ancho, en el banquillo. Coloque la masa de galletas en el papel de aluminio y envolver con cuidado. Repetir los mismos procesos para la segunda parte de la masa también.
- # Establezca la temperatura del frigorífico más fríos de lo normal. Coloque los paquetes de galletas en la capa más baja de la nevera. Refrigere ellos durante 8 horas como mínimo.
- # Al final del tiempo de refrigeración, eliminar los embalajes de la nevera. Mientras tanto, fijar el calor del horno a 195 C. Retire la lámina con cuidado, no pierdan la forma de la masa. Cortar la masa en trozos, cada uno tiene 1/4 de espesor.
- # Ponga las galletas en el engrasado entre algunos espacios entre cada una de las galletas, y hornear durante unos 10-15 minutos.
- # Cool las galletas en el horno, sin necesidad de abrir la puerta del horno.

Nota: finamente en dados piezas de fruta puede añadirse a la masa de galletas de mármol. Por lo tanto, debería incrementar la medida de la leche a 1+1/2 vaso.