



## Galletas con pistachos

Fıstıklı Bisküvi



1/3 vaso de pistacho  
1 huevo  
1/2 paquete de margarina (125 gramos)  
2/3 vaso de azúcar de ricino  
1/2 vaso de leche  
2/3 vaso de harina  
1/2 cucharadita de polvo de hornear  
2 cucharadas de cacao

- # Derretir la margarina, dejar enfriar un poco.
- # Rompa el huevo en un recipiente profundo, agregue azúcar de ricino en él y bata por un batidor durante un tiempo. (aproximadamente 3-4 minutos).
- # Añadir la margarina derretida caliente en la mezcla, combinación. Añadir la leche, cacao, polvo de hornear y la harina tamizada también.
- # Batir hasta que la mezcla se convierte en liso. (La masa debe un poco más duro que el pastel de masa.)
- # Añadir no tostado almendra en la mezcla, añadir finamente machacados pistacho también.
- # La grasa en forma de un cuadrado de tamaño medio molde de hornear. Vierta la mezcla en el molde y aplanar la superficie.
- # Colocar el molde en el horno, que es calentada a una temperatura de 175 C. (Construcción de la masa en el molde es normal, durante la cocción.)
- # Apague el calor del horno, 15 - 20 más tarde. Resto las galletas en el horno durante media hora.
- # Invertir las cookies en un banco, antes de que se enfría totalmente. Cortar en trozos, cada uno tiene matchbox tamaño de un cuchillo afilado.
- # Servir cuando se enfríe y solidifique.

**Nota:** Si corta las galletas después de que se enfría totalmente, que a su vez crackly y hace demasiado chips.