



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

## Cuchara de galletas

Kaşık Bisküvisi



1/2 paquete de margarina (1250 gramos)  
4 cucharadas de avellanas  
7 cucharadas de leche  
5 cucharadas de azúcar Castor  
2+1/2 cucharadas de fécula de maíz  
1+1/2 vaso de harina  
1 huevo  
Corteza rallada de medio limón  
1/2 cucharadita de polvo de hornear

- # En primer lugar, la mezcla o la libra avellanas. Rallar la corteza de limón finamente.
- # Ponga la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en un recipiente profundo. Agregar el huevo, leche, el azúcar y el ricino machacados avellana en la margarina.
- # Blend o la mezcla, hasta que la mezcla smoothens.
- # Añadir la cáscara de limón rallada, almidón, polvo de hornear y la harina cernida en la mezcla. Hacer la masa para alcanzar la coherencia derecho, que es líquido pero no pegajoso.
- # Grease la bandeja de hornear con un poco de aceite. Elige piezas de la masa de una cuchara, y colocarlos en la bandeja de hornear con algunos espacios entre cada uno de ellos. Hacer circular las cifras sobre la masa de un tenedor para suavizar la masa y la forma.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 175 C, hasta que las galletas a su vez de color rosa.
- # Eliminar los "cookies" de la bandeja de la ayuda de un cuchillo, cuando se enfríe totalmente. Lugar de ellos en la placa de servicio.

**Nota:** La pasta se establece sobre la bandeja durante la cocción. Por lo tanto, no debe poner demasiado galletas en la bandeja.