



Galletas con higos

İncirli Bisküvi



8 higos secos
1 vaso de leche
1/2 paquete de margarina
1/3 vaso de azúcar de ricino
1 huevo
Corteza rallada de 1 naranja
1 pizca de bicarbonato de sodio
Harina, tanto como la masa se pone en

- # Lavar los higos y quitar los tallos de los higos. Dice ellos y poner en un recipiente profundo, que tiene tapa, y añadir la leche en ella.
- # Cubra la tapa del recipiente, y colocarlo en la capa más baja de la nevera. Refrigere que noche a la mañana.
- # El día después, mezcla de la mezcla de higos y la leche hasta que smoothens.
- # Ponga la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en un tazón grande, y agregar el huevo y el azúcar de ricino en la margarina. Mezclar, hasta que smoothens.
- # Añadir corteza de naranja rallada, bicarbonato de sodio y la mezcla de higos y la leche en la mezcla. Añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco durante el amasado.
- # Hacer llegar la masa suave consistencia, pero no debe ser pegajosa. Cúbralo y de descanso que durante 15 minutos a temperatura ambiente.
- # Roll a cabo más de la masa floured banco poco, y cortar galletas en un vaso de tope o de molde de galletas.
- # Reunir la masa restantes piezas, rollo de ellos y cortar en galletas. Repita el mismo proceso hasta que la masa termine.
- # Ponga las galletas en la bandeja de hornear engrasada. (Las galletas deben llenar 2 bandejas de hornear.) Hornear en el horno, que es calentada a una temperatura de 190 C, con luz de color rosa.
- # Servir a enfriar.

Nota: No hay necesidad de añadir demasiado azúcar en la mezcla de las galletas, debido a la natural de azúcar en los higos.