

LOTTIE MOON COOKIE RECIPE



AS MADE BY LOTTIE MOON

Plain Tea Cake

3 teacups of sugar
1 teacup of butter
1 teacup of sour milk
4 pints of flour
3 eggs, well beaten
½ teaspoon of soda

Flavor to taste. Roll thin.
Bake in a quick oven.

ADAPTED RECIPE
FOR TODAY'S COOKS

Plain Tea Cake

2 cups of flour
½ cup butter
1 heaping cup of sugar
1 well-beaten egg
1 tablespoon cream

Cream the butter and sugar. Add the egg and mix well. Add the flour and cream. Dust a board with flour. Roll the dough very thin. Cut cookies with a round cookie cutter. Place on a buttered or nonstick cookie sheet. Bake at 475 (250 C) degrees for about 5 minutes.

GALLETAS DE LOTTIE MOON

AL ESTILO DE LOTTIE MOON

Tarta de té simple

- 3 cucharaditas de azúcar
- 1 tacita de mantequilla
- 1 tacita de leche agria
- 4 pintas de harina
- 3 huevos bien batidos
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

Sazónala al gusto.
Extiéndela hasta que quede delgada.
Hornéala.

ADAPTADA PARA LOS COCINEROS MODERNOS

Tarta de té simple

- 2 tazas de harina
- 1/2 taza de mantequilla
- 1 taza copeteada de azúcar
- 1 huevo bien batido
- 1 cucharada de crema

Acrema la mantequilla y el azúcar. Agrega el huevo y mezcla bien. Agrega la harina y la crema. Espolvorea una tabla con harina. Extiende la masa hasta que quede muy delgada. Corta las galletas con un cortador redondo. Colócalas en una charola o bandeja para galletas antiadherente o engrasada con mantequilla. Hornea a 475 °F (250 °C) durante aproximadamente cinco minutos.



慕拉第餅乾 食譜

慕拉第版本的食譜

慕拉第餅乾

- 3 茶杯 糖
- 1 茶杯 奶油
- 1 茶杯 酸奶
- 4 品脫 麵粉
- 3 個雞蛋，均勻打散
- 1/2 茶匙 小蘇打粉

按口味調味，擀薄，放入烤箱烘烤

今日調整配方的食譜

慕拉第餅乾

- 2 杯 麵粉
- 1/2 杯 奶油
- 1 滿杯 糖
- 1 個雞蛋，均勻打散
- 1 大匙 鮮奶油

將奶油和糖打到發白狀態，加入雞蛋充分混合，再加入麵粉和鮮奶油。砧板上撒些麵粉，將麵團擀薄，用圓餅乾模型壓出一個個小餅乾，放在抹過奶油或不沾黏的烤盤上，用華氏 475 度（或攝氏 250 度）烤大約五分鐘



라티 문 쿠키 레시피

라티 문 (LOTTIE MOON)이 만든

플레인 티 케이크 (Tea Cake)

설탕 티컵 (teacup)으로 세 컵
버터 티컵 (teacup)으로 한 컵
신 우유 (sour milk) 티컵 (teacup)으로 한 컵
밀가루 4 파인트 (pint)
계란 3개, 잘 풀어주세요
소다 ½ 작은 술 (teaspoon)

입맛에 따라 얇게 굴리세요.
오븐에 잠깐 구우세요.

오늘날의 요리사를 위한 맞춤 레시피

플레인 티 케이크 (Tea Cake)

밀가루 2컵 (cup)
버터 ½컵 (cup)
설탕 수북이 1컵 (cup)
잘 푼 계란 1개
크림 1큰 술 (tablespoon)

버터와 설탕을 섞어서 크림처럼 만드세요. 계란을 넣고 잘 섞으세요. 밀가루와 크림을 넣으세요. 판에 밀가루를 뿌리세요. 반죽을 아주 얇게 미세요. 둥근 쿠키 커터로 쿠키를 자르세요. 버터를 바르거나 불지 않는 쿠키 시트 위에 놓으세요. 약 5분 동안 475도 (250 C)에서 구우세요.

