



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

Baklava chocolate

Çikolatalı Baklava



3 huevos
1 / 3 vaso de yogurt
1/2 vaso de agua
3 cucharadas de aceite vegetal
1+1/2 cucharadas de vinagre
1+1/2 cucharadas de cacao
1 / 4 cucharadita de sal
Harina, tanto como la mezcla se pone en
350 gramos mantequilla

Para los Rolling a cabo:
1 vaso de almidón de trigo
1/2 vaso de harina

Para llenado:
1+1/2 vaso de nueces trituradas

Jarabe de:
4 vaso de azúcar granulada
4 vaso de agua
1 cucharada de jugo de limón
1/2 paquete de chocolate amargo (40 gramos)

Descanso los huevos en el tazón, agregar yogurt, aceite vegetal, vinagre, cacao y sal de él. Mezclar con la punta de tus dedos en la primera. Luego, agregar la harina cernida en la mezcla poco a poco, mientras que amasando la masa, hasta que la masa llega a medio coherencia.

Cubra la masa y de descanso durante aproximadamente media hora.

Mientras tanto, preparar el jarabe. Vierta el agua en una olla, agregar el azúcar y el chocolate en pedazos él. Coloque la olla a fuego medio y hervir la mezcla revolviendo constantemente. Cuando se llega a un mínimo de coherencia, añadir jugo de limón en ella y hervir por 5 minutos más. Luego, quite de la estufa.

Divide la masa descansaba en 24 piezas. Espolvoree algunas de la mezcla de harina y almidón en el banquillo y, a continuación, poner en práctica cada una de las piezas de masa sobre esta planta por un rodillo, en el tamaño de un tamaño mediano bandeja de hornear.

Superpose 12 de la laminados de piezas de masa en la bandeja para hornear con mantequilla derretida la difusión de todo el después de cada capa puesta. Espolvorear nuez machacados todo el 12 de yufka.

Superpose los 12 restantes yufka más de la capa de nogal por el mismo camino, por la difusión de mantequilla derretida todo.

Vierta el resto de mantequilla derretida todo finalmente. A continuación, el tramo en diagonal en forma de piezas.

Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 190 C. Cocine el baklava, hasta sus cambios de color.

Para el descanso de 5 minutos, después de la eliminación de la estufa. A continuación, verter el almíbar frío en todo ello. Servir para que unas 4 horas más tarde.

Nota: El jarabe de solidificar, por el chocolate en ella. Por lo tanto, podrá calentarse un poco, antes de verter todo sobre la baklava.