Desierto de requesón

Lor Tatlısı

Desierto de requesón (Lor Tatlısı)

250 gramos cuajada, la sal libre
2 huevos
1/2 paquete de mantequilla (125 gramos)
1/3 vaso de azúcar
1 vaso de almidón de maíz
2+1/2 vaso de harina
1 paquete de levadura en polvo

Para el Jarabe:
3+1/2 vaso de azúcar granulada
3+1/2 vaso de agua
1 cucharada de jugo de limón

En primer lugar, preparar el almíbar: Hervir la mezcla de agua y el azúcar granulado. Cuando la mezcla se vuelve más espeso, añadir jugo de limón en ella, hervir durante 5 minutos más y, a continuación, retirar la olla de la estufa.
Ponga la margarina, que es suavizado a temperatura ambiente, en un tazón. Añadir los huevos, requesón y azúcar en ella. Mezclar por la punta de tus dedos.
Añadir la harina tamizada, almidón, fécula y polvo de hornear en él. Amasar esta mezcla, hasta que se convierte en pasta suave.
Pick nogal pequeñas piezas de la masa y el rollo de ellos. Luego, coloque estas bolas en la bandeja de hornear engrasada con espacios entre ellos.
Fuerza de ellos por dar forma a la horquilla. Luego, coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 185 C. Hornear ellos, hasta que se conviertan en oro amarillo.
Retire el horno bolas de la estufa, y el resto por 3 minutos. A continuación, verter el almíbar frío todo sobre ellos. Cuando se empapa el almíbar y se enfría, su servicio.

Nota: El almidón, añadido en la mezcla de pasta, hace que el postre se convierten en rosa durante la cocción.