Postre envuelto relleno con requesón

Lorlu Dolama

2 huevos
1 vaso de yogurt
1 vaso de aceite de oliva
1/2 cucharadita de sal
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Para llenado:
2+1/2 vaso de requesón, sal libre

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

En primer lugar, preparar el almíbar: Hervir la mezcla de agua y el azúcar granulado. Cuando la mezcla se vuelve más gruesa, a su vez el calor a bajo y añadir jugo de limón en la mezcla. Hierva la mezcla durante unos minutos más. Entonces, retire la olla de la estufa.
Descanso los huevos en el tazón, agregar yogurt, el aceite de oliva y sal de él. Batir que, hasta que la mezcla smoothens totalmente.
Añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco, mientras que amasado, hasta que la mezcla llega a medio coherencia. Cubra la masa y de descanso durante aproximadamente 25-30 minutos.
Al final del tiempo de reposo, recoger piezas de nogal de tamaño de la masa. Harina y el banquillo, el rollo de masa de piezas más de este banco con 10 pulgadas de longitud y 4 pulgadas de ancho.
Espolvorear suficiente cuajada de todo el laminado de piezas de masa. Y rollo de la masa en torno a la cuajada como un bar con relleno. (Si la cuajada es salada, el descanso en el agua durante la noche para quitar la sal).
Reducir el despliegue de la primera. A continuación, mantenga uno de los extremos de la implantación estable, de recapitulación y el otro extremo alrededor de esta.
Coloque el preparado alrededor de 40 envolturas en la bandeja de hornear engrasada sin espacios entre ellos.
Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 190 C. Hornear los abrigos, hasta que se conviertan en rosa.
Después de retirar la bandeja del horno, verter el almíbar frío en todo los abrigos con urgencia. Puede servir para que unas 4 horas más tarde.

Nota: Usted puede freír también los abrigos. En ese caso, debería disminuir el aceite en la mezcla en la mitad.