Amasya ciudad de postre

Amasya Tatlısı

1 huevo
1 huevo blanco
1/2 vaso de yogurt
1/2 paquete de mantequilla (125 gramos)
1/3 vaso de azúcar granulada
1 vaso de almendras
1 paquete de vainilla
1 paquete de levadura en polvo
1/4 cucharadita de sal
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Para la parte superior:
1 yema de huevo
1 cucharadita de leche
1/4 cucharadita de azúcar granulada

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

Preparar el jarabe en primer lugar: Hierva la mezcla de agua y el azúcar. Cuando esta mezcla se vuelve más espeso, añadir jugo de limón en ella. Unos minutos más tarde, quitar esta olla de la estufa.
Romper el huevo en un tazón profundo, añadir la clara de huevo, yogur, el azúcar y la mantequilla, que es suavizado a temperatura ambiente, sobre el mismo. Mezcla bien esta mezcla.
Añadir la sal, la vainilla, la mezcla de polvo de hornear y un poco de sal sobre ella. Añadir la harina en la mezcla poco a poco amasando mientras que, hasta que la masa llega a medio coherencia, y se detiene a pegar a sus manos. Amasar la mezcla.
Añadir densamente machacados de almendras en la mezcla finalmente. Cubra y resto de la masa durante 15 minutos.
Al final del tiempo de reposo, recoger piezas de nogal de tamaño de la masa. Rollo en primer lugar, entonces la forma como hamburguesas. Lugar de ellos en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre ellos.
Difundir la mezcla de yema de huevo, azúcar y leche en toda la masa de piezas en la bandeja. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 180 C.
Hornear la masa de piezas, hasta que se conviertan en rojo. Después de dejarlas fuera del horno, verter el almíbar frío en toda la masa caliente de piezas.
Cuando el postre empapa el jarabe, adornar con coco y sirva.

Nota: Si es necesario añadir algunos frutos secos en la masa, debería añadir en la masa finalmente para evitar que oscurecen la masa.