



## Postre Rosa

### Gül Tatlısı



1 vaso de yogurt sacudió  
1 vaso de mantequilla derretida (150 gramos)  
1 vaso de aceite de girasol  
Harina, tanto como la mezcla se pone en  
1 paquete de levadura en polvo  
30 almendras

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

# En primer lugar, preparar el jarabe del postre: Hierva la mezcla de agua y el azúcar granulado. Cuando se llega a la ebullición la temperatura y empieza a ser espesa, agregue el jugo de limón en ella. Hierva por un tiempo más. Luego, quite de la estufa y dejar enfriar.

# Ponga el yogur, fundido y enfriado mantequilla, girasol, en un tazón y mezcle.

# Añadir la harina en la mezcla poco a poco mientras amasando la mezcla. Añadir el polvo de hornear en la mezcla también. Hacer la masa para llegar a la consistencia suave y no atenerse a sus manos.

# Divide la masa descansaba en 4 piezas, que sin descanso. Rollo de cada una de las piezas más floured banco con un bajo espesor, un poco más grueso que el cuchillo de espesor.

# Corte el laminado de piezas de masa en círculos, por un borde de un vaso pequeño.

# Obtener el primer círculo, y el segundo lugar en el círculo primero, pero no perfectamente, debe haber 1 pulgada de diferencia entre la posición de la primera y la segunda una. Lugar la tercera y la cuarta círculos en el segundo por el mismo camino.

# Ahora empezará a rodar este 4 capas. Comienza a rodar desde la primera. Luego cortar el rollo preparado en 2 pedazos iguales. Lugar de almendras peladas en la mitad del rollo.

# Coloque el preparado en los rollos no bandeja de hornear engrasada, por conseguir sus lados cortados hacia abajo. Hornee en el horno, que es calentada a 185 C. con el color rosa de los rollos.

# Descanso aumentó la postre por un tiempo, después de la eliminación de la estufa. Vierta el jarabe de todo el postre y el resto por 4 horas. Luego, servir.

**Nota:** Una pizca de colorante de alimentos podrán añadirse en la masa, si desea el color postre.