Tesalónica postre Láctea

Sütlü Selanik Tatlısı

1/2 paquete de mantequilla (125 gramos)
3 vaso de harina
1 cucharada de azúcar

Para la leche Natilla:
2+1/2 vaso de leche
3 huevos
3 cucharadas de almidón de trigo
1/4 cucharadita de sal

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

Ponga la mantequilla ablandada, la harina tamizada y el azúcar en el tazón, y amasar esta mezcla.
Coloque la pasta preparada en la pequeña engrasada bandeja de hornear con firmeza, obligando al respecto. Hornee en el horno, que es calentada a 185 C, con color rosa.
Vierta la leche en una olla, agregar el almidón de trigo y sal en ella. Cook es a fuego mediano revolviendo constantemente por, hasta llegar a la consistencia de pudín de leche.
Enfriar la leche con leche abajo por un tiempo, después de la eliminación de la estufa. Añadir los huevos, que se sacudió en un tazón aparte, en la leche y mezclar bien.
Vierta la leche preparado con leche en todo el horno la masa, que se retira de la estufa.
Coloque la bandeja en el horno una vez más, hornear hasta que el pudín de leche comienzan a parecer sólido.
Después de retirar el postre y la refrigeración hacia abajo, preparar el almíbar: Hervir la mezcla de agua y el azúcar granulado, añadir jugo de limón en ella y hervir durante 5 minutos más.
Corte la postre fresco y caliente para el jarabe de todo.
Descanso que durante 1 día por lo menos, y luego su servicio.

Nota: Postre de leche Tesalónica Rumelian es una receta de cocina.