



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Sekerpare con Coco

Hindistancevizli Şekerpare



1 vaso de coco
1 paquete de mantequilla (250 gramos)
2 huevos
1 cucharadita de polvo de hornear
Harina, tanto como la mezcla se pone en

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

Para adornar:
1 cucharada de coco
Almendra

- # Preparar el jarabe en primera: Hierva la mezcla de agua y el azúcar granulado. Cuando la mezcla se vuelve más espesa, añadir jugo de limón en ella, y hervir la mezcla durante unos 1-2 minutos más. Entonces, retire la olla de la estufa y dejar enfriar.
- # Coloque la mantequilla, que es suavizado a temperatura ambiente, en un tazón. Añadir los huevos en él y mezclar por alcance de la mano.
- # Añadir el coco, polvo de hornear en él, y añadir la harina tamizada poco a poco en la mezcla, mientras que amasado. Hacer la masa de mediano alcance coherencia.
- # Pick nogal pequeñas piezas de la masa descansado, rollo de ellos y la forma oval, la fuerza sobre ellos un poco.
- # Preparar la masa todas las piezas de esta manera. Lugar en el que no bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre cada uno de ellos. Pelar las almendras y ranura cada uno de ellos en 2 piezas. A continuación, cavar 2 pedazos de almendra en cada uno de los trozos de masa en la bandeja.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 185 C. Hornear ellos, hasta que se conviertan en rojo.
- # Retire el postre del horno y el resto a temperatura ambiente durante unos 3-4 minutos. A continuación, verter el almíbar frío en todo el postre.
- # Descanso el postre durante 3 horas como mínimo. Espolvorear el coco y todo su servicio.

Nota: No debe agregar bicarbonato de sodio en lugar de polvo de hornear en la mezcla de sekerpare. Porque, el bicarbonato de sodio hace un sabor amargo con coco.