Eyyam postre con manzana llenado

Elmalı Eyyam Tatlısı

1 paquete de mantequilla o margarina
1 huevo
1 vaso de yogurt
1/3 vaso de azúcar
1 cucharadita de polvo de hornear
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Para llenado:
3 manzanas, de tamaño medio
1 puñado de nueces
1/3 vaso de azúcar granulada
1/3 vaso de canela

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

Para adornar:
2 cucharadas de coco

En primer lugar, preparar el relleno: Pelar las manzanas y la reja ellos. Añadir granulados azúcar y canela sobre él. Cocine esta mezcla a fuego mediano revolviendo constantemente por, hasta que el jugo de manzana se evapora.
A continuación, quitar esta mezcla de la estufa y agregue nuez golpearse en ella y mezclar. Deje que la mezcla se enfríe.
Prepare el almíbar: Hervir la mezcla de azúcar granulada y el agua. Cuando la mezcla se vuelve más espeso, añadir jugo de limón en ella. Hierva la mezcla durante 5 minutos más. Luego, quite el jarabe de la estufa.
Ponga la mantequilla, que se funde y enfriado, en un tazón profundo. Añadir el yogur, azúcar y huevos en el mismo. Mezclar la misma.
Añadir la levadura en polvo, que se mezcla con la harina de algunos, en la mezcla. Añadir la harina poco a poco en la mezcla, hasta que la masa alcanza la consistencia suave. Amasar la masa por un tiempo más.
Pick nogal pequeñas piezas de la masa. Rollo de cada uno de ellos más de floured banco en el tamaño del plato por la punta de tus dedos.
Lugar suficiente mezcla de manzana en el centro de la masa enrollada en pedazos. Accede a los bordes de la masa junto a cerrar el relleno. Forma estas piezas como las bolas.
Coloque el preparado pasteles en la bandeja de hornear engrasada con espacios entre ellos. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 180 C. Hornear los pasteles, manteniendo su color rosado durante la cocción.
Vierta el jarabe de frío en todo el caliente pasteles, después de dejarlas fuera del horno. Cuando la postre los remojos jarabe, espolvorear coco todo el postre y su servicio.

Nota: 2 cucharadas de cacao se pueden añadir en la masa del postre para colorear también.

© ml.md (Español) Receta #: 1281 | Nombre de la receta: Eyyam postre con manzana llenado | Historia: 24.04.2024 - 13:46