



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

Manzana levadura

Elma Maya



Matchbox la mitad del tamaño de levadura
1/3 vaso de aceite vegetal
1/3 vaso de leche tibia
1/3 vaso de agua tibia
1/3 vaso de azúcar granulada
Corteza rallada de un limón
1 huevo
Basta ya de harina

Para llenar;
4 manzanas de tamaño medio
1 vaso de pasas
4 cucharadas de azúcar granulada
2 cucharadita de canela

Por la parte superior;
Castor azúcar

- # Póngalo la levadura, agua caliente, leche tibia, azúcar granulada y el huevo en un recipiente profundo y bata hasta que el azúcar se disuelva.
- # Cuando el azúcar se disuelve totalmente añadir la corteza rallada de limón, aceite vegetal y yogur en el mismo, y añadir la harina poco a poco mientras amasando la masa. Hacer la masa alcanzar consistencia media.
- # Cubra la masa y el resto por una hora y media como mínimo, porque la medida del azúcar en la masa es alta.
- # Divide la masa descansado en 2 piezas al final del tiempo de descanso.
- # Roll a cabo tanto la de las piezas en tamaño de la bandeja de hornear. Cortar el círculo en forma de bordes de los laminados en las piezas de masa para darle forma como plaza.
- # Colocar el círculo cortado en forma de piezas en las plazas sin problemas y, a continuación, colocar la mitad de la mezcla de llenado; manzanas en dados, azúcar granulada, la canela y pasas en la plaza en forma de trozo de masa y colocar la mezcla a toda la superficie.
- # Forma firmemente como un rollo, pero no a apretar mucho, mientras que la configuración. Cortar el rollo en las piezas que tienen el ancho de miniatura y, a continuación, colocar estas piezas en la bandeja de hornear engrasada.
- # Preparar la plaza restante en forma de trozo de masa de la misma manera.
- # Coloque la bandeja en el horno se enfríe, y establecer que a 180 C. Hornear hasta que a su vez de color rosa.
- # Puede servir de ricino rociada de azúcar en todo el panecillos calientes justo después de dejarlas fuera del horno.

Nota: Usted debe pelar las manzanas justo antes de dar forma a la masa de piezas como rollo, porque las manzanas mantener su jugo en ese caso.