



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

Al horno suave pastelería sumergido en el jarabe espeso

Şekerpare



1/3 vaso de azúcar de ricino
2 huevos
4 vaso de harina
1/2 paquete de margarina
1 cucharada de sémola
1/4 cucharadita de sal
30 almendras
1 paquete de polvo de hornear
1 pack de vainilla

Por Jarabe:
3+1/2 vaso de azúcar granulada
4 vaso de agua
Jugo de 1/2 limón

- # Añadir los huevos y el azúcar de ricino en la margarina que es descansado en la temperatura ambiente. Amasar hasta que quede suave.
- # Agregar la sémola, sal, polvo de hornear, vainilla y la harina lentamente mientras amasado. Amasar todos ellos durante unos minutos.
- # Resto de la masa durante unos 30 minutos.
- # Elige piezas de nogal de tamaño de la masa y extiende entre ellos la palma de la mano, y el lugar en la sartén engrasado.
- # Habrá alrededor de 30 piezas de la masa.
- # Dig las almendras a la masa trozos de superficies superiores.
- # Precalentar el horno a 175 C. Cocine durante unos 30-35 minutos.
- # Sacarlo del horno y dejar reposar por enfriando.
- # Hervir el agua con el azúcar, el momento en que llegue a un bajo espesor, agregue el jugo de limón y retirar la olla de la cocina unos 5 minutos más tarde. Vierta el jarabe caliente en el frío cookies. Servir frío.

Nota: Puede utilizar librar rallada de un limón en vez de vainilla.