Boyoz

Boyoz



8 copos pasteles
1 yema de huevo

Tome la copos de pasteles el congelador. Resto a temperatura ambiente hasta que se ablanda.
Superpose dos de los pasteles descansado en copos.
Empuje a deformar, a continuación, arrugas y rollos entre la palma de la mano.
Forma la masa preparada como pelota, la fuerza que en forma como patri. Preparar el resto de copos de pasteles de esta manera.
Coloque el 4 panecillos en la bandeja de hornear engrasada que es un poco, con los espacios entre ellos.
Propagación de yema de huevo en todo el panecillos.
Hornee a 200 C el horno precalentado es que, hasta que sus superficies se vuelven rojas.
Se puede comer caliente estos bollos con huevo cocido.

Nota: Boyoz es la popular calle rollo de Izmir.