



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

Baklava Láctea

Süt Baklavası



4 vaso de leche
1/2 paquete de mantequilla (125 gramos)
1 vaso de sémola
1/2 vaso de azúcar granulada
1 cucharada de almidón de maíz
1 paquete de vainilla

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

Vierta la leche fría en una olla, agregar la sémola, almidón de maíz y la mantequilla en ella. Mezclar bien, antes de colocar la olla más de calor.

A continuación, el lugar que más calor. Cook por revolviendo constantemente, hasta que llega a medio coherencia.

Añadir la vainilla en el mismo, justo antes de la eliminación de la estufa, y mezclar bien. Retire la olla de la estufa. Vierta la mezcla en la olla, en una resistente al calor cuenco y aplanar la superficie de la mezcla.

Si bien la mezcla se enfría, preparar el jarabe. Hierva la mezcla de azúcar y el agua. Cuando esta mezcla empieza a llegar a una consistencia media, agregue el jugo de limón en ella. Hierva la mezcla durante 5 minutos más, luego de sacarlo de la estufa.

Cortar la leche enfriada la mezcla en forma de piezas de diamantes. Luego, cocinar, hasta que se conviertan en oro amarillo en el horno, que es calentada a 200 C.

Después de retirar el postre del horno, corte de nuevo, para hacer los recortes, que lo hizo antes, mejor. Vierta el jarabe de todo.

Cuando la leche baklava empapa el jarabe de su servicio.

Nota: El almidón de maíz Además hace que el postre se convierten en rojo durante la cocción.