



## Cortar Postre

Kesme Tatlı



1 huevo  
1/2 vaso de yogurt  
1/3 vaso de aceite de oliva  
1/2 paquete de margarina  
Machacados 1 vaso de nuez  
1 pizca de sal  
1 paquete de levadura en polvo  
3+1/2 o 4 vaso de harina

Para el Jarabe:  
3 vaso de agua  
3 vaso de azúcar granulada  
1 cucharada de jugo de limón

- # Hierva la mezcla de azúcar y el agua. Cuando se convierte en la más gruesa de calor, añadir el jugo de limón en ella y hervir la mezcla durante 5 minutos más. Entonces, retire la olla de la estufa y dejar enfriar.
- # Ponga la margarina, que es suavizado a temperatura ambiente, en un tazón grande. Añadir el aceite vegetal, yogurt y huevo en él, y mezclar hasta smoothens.
- # A continuación, agregar la sal y agregar el mofándose tamizado en la mezcla poco a poco. Añadir el polvo de hornear. Hacer la masa de mediano alcance coherencia. Añadir la nuez golpearse en la mezcla y por último, amasar la mezcla por un tiempo más.
- # Dividir la masa en 4 trozos. Rollo de cada una de las piezas sobre el banco como bar. Cortar en trozos diagonales, cada uno tiene 1 inch espesor.
- # Repita el mismo para todos los procesos de la masa bares. (Ajuste el calor del horno a 180 C, justo antes de la preparación de la 4<sup>a</sup> barra de la masa.)
- # Coloque el preparado pasteles en la bandeja de hornear engrasada con espacios entre ellos. Hornee ellos, hasta que se conviertan en luz de color rosa.
- # 5 minutos después de retirarlos de la estufa, para el frío el jarabe de toda la pastelería.
- # Se recomienda servir este postre 1 día después.

**Nota:** verter el jarabe de todo el pasteles con urgencia, después de retirarlos de la estufa, hace que la pastelería se convierten en masa. Por lo tanto, no se aconseja.