



Plagado de huevos en forma de dulces con cacao

Kakaolu Kalburabasti



1 huevo
1/2 paquete de mantequilla
1 vaso de yogurt
1 vaso de harina de arroz
1/2 vaso de aceite de girasol
4 cucharadas de cacao
1 paquete de vainilla
1 paquete de levadura en polvo
1 / 4 cucharadita de sal
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Para llenado:
1 + 1/2 vaso de nuez

Jarabe de:
4 vaso de azúcar granulada
4 vaso de agua
El jugo de medio limón

Preparar la masa en la primera. Vierta la derretido, y luego enfriado la mantequilla en un bol profundo. Añadir los huevos, yogur, aceite de girasol y el cacao en ella. Batir por un tenedor o un batidor, hasta que la mezcla smoothens totalmente.

Agregar harina de arroz, vainilla, el polvo de hornear en él. Y añadir la harina en la mezcla poco y poco, hasta que la masa alcanza el derecho a la coherencia, no debe atenerse a sus manos el derecho a la coherencia. Amasar la mezcla constantemente, durante además de la harina. Amasar por un tiempo más, y luego cubrir y de descanso que para la mitad de una hora.

Mientras tanto, preparar el jarabe. Ponga el azúcar y el agua en una olla. Cuando esta mezcla llega a la temperatura de ebullición, a su vez el calor a medio. 5 minutos más tarde, añadir el jugo de limón en ella. Hervir durante 5 minutos más y retirar de la estufa.

Pick piezas, que son más pequeños que las nueces, descansado de la masa y la forma como las pelotas. A continuación, colóquelas en un colador o rallador. Rollo de cada una de las bolas de masa durante el rallador en el tamaño del plato, por el alcance de su mano.

Rebanada finamente las nueces y poner algunas piezas de nogal en el centro de la masa enrollada en piezas, como una cadena. A continuación, el rollo de masa de piezas como bares. Luego colóquelos en la bandeja de hornear, por obtener el plegado lados de las barras de deterioro de la estancia, con algunos espacios entre cada uno de los bares. (No grasa de la bandeja, antes de colocar la masa de piezas sobre el mismo.)

Precaliente el horno a 200 C. mientras que la configuración de la masa bares. Después de preparar todas las barras, coloque la bandeja en el horno caliente. Cook por 20-25 minutos aproximadamente.

El descanso trozos de masa cocida durante 2 minutos a temperatura ambiente, después de dejarlas fuera del horno. Luego, vierta el jarabe de frío en todo.

Cuando la masa de piezas empapar el jarabe de su servicio.

Nota: Es muy importante colocar la bandeja en el horno precalentado caliente, para evitar que la masa de piezas, por la que se más de la bandeja durante la cocción.