



## Cariño de labios

Dilber Dudađı



2 huevos  
1/3 vaso de leche  
1 cucharada de mantequilla  
1 cucharada de aceite de girasol  
1 cucharada de jugo de limón  
1/4 cucharadita de sal  
1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio  
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Para los Rolling a cabo:  
1+1/2 vaso de almidón de trigo

Para llenado:  
1/2 vaso de avellanas o pistachos

Para la parte superior:  
1/2 mantequilla (125 gramos)

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

# Preparar el jarabe en la primera. Hierva la mezcla de azúcar y el agua, hasta que llega a una baja coherencia. A continuación, agregue el jugo de limón en ella, y hervir la mezcla de calor más baja para un combate 5-6 minutos más. Luego, quite de la estufa.

# Descanso los huevos en el tazón, añadir la leche, yogurt, aceite de girasol en ella. Añadir la mantequilla, que es suavizado a temperatura ambiente en la mezcla también. Mezcle esta mezcla bien por la punta de tus dedos.

# Agregar el bicarbonato de sodio, que se mezcla con la harina de algunos, en la mezcla. Añadir la sal en ella. Añadir la harina poco a poco en la mezcla, mientras que amasado constantemente, hasta que la mezcla alcanza el derecho a la coherencia, a la derecha la coherencia, la mezcla no debe atenerse a sus manos. Cubra la mezcla y el resto por 15 minutos.

# Al final del tiempo de descanso, dividir la masa en 14 piezas. Rollo de cada una de las piezas más almidón espolvoreadas por un banco de rodillo, lo más delgado posible.

# Superpose laminadas en la masa de piezas. Rollo esta capas por un rodillo de nuevo, mientras que se superponen, para hacerlos permanecer juntos. Cortar las piezas en forma de círculo por el borde de una pequeña vaso o vaso.

# Ponga algunos pistacho en la parte media de cada círculo, cerca del otro lado del círculo en la capa de pistachos y cerrar la masa con firmeza. Y la fuerza sobre ella un poco. Lugar preparado estas piezas en la bandeja de hornear engrasada con firmeza.

# Vierta la mantequilla derretida todo preparado piezas de masa sobre la bandeja. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 190 C. Cook ellos, hasta que se conviertan en oro amarillo.

# Después de dejarlas fuera del horno, descansen durante 3 minutos. Luego, vierta el jarabe de frío en todo. Cuando la postre piezas empapar el jarabe de su servicio.

**Nota:** Si bien la preparación de los postres, se recomienda utilizar primero la calidad de la mantequilla del desayuno, lo que se conoce como "prima".