



Postre de almendra

Badem Tatlısı



2 vaso de almendras en polvo
2 huevos
1 vaso de azúcar
5 vaso de agua
1 paquete de mantequilla (250 gramos)
1 cucharada de jugo de limón
2 paquetes de polvo de hornear

Jarabe de:
3+1/2 vaso de azúcar granulada
2+1/2 vaso de agua
1 cucharada de jugo de limón

- # En primer lugar, preparar el jarabe. Hierva la mezcla de azúcar y el agua. Cuando la mezcla llega a la coherencia a la baja, a su vez el calor a bajo y añadir jugo de limón en la mezcla. Hervir durante aproximadamente 4-5 minutos más. Retire la mezcla de la estufa y dejar enfriar.
- # Derretir la mantequilla en una sartén, sin quemarla. Si bien la refrigeración en la mantequilla derretida, mezclar o triturar las almendras para convertirlas en polvo.
- # Ponga derretido y enfriado la mantequilla en un tazón. Añadir los huevos, jugo de limón y polvo de hornear en él también, batir bien esta mezcla.
- # Añadir las almendras en polvo, 1 vaso de agua y polvo de hornear en él también y empezar a amasando la mezcla.
- # Añadir el resto de 4 vaso de harina en la mezcla poco a poco, mientras que amasando la mezcla. Al final del amasado, te darás cuenta de que la masa no se quedará sólo como una parte, será de piezas y piezas.
- # Pick nogal pequeñas piezas de la mezcla. A continuación, una masa de la masa de piezas en la mano para que queden bien. Entonces se forma como una pelota.
- # Repita el mismo para todos los procesos de la masa de piezas. Luego, coloque estas piezas en la bandeja de hornear, que es lubricado con un poco de aceite. Luego, coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 190 C. Cook ellos, hasta que se conviertan en rosa.
- # Vierta el jarabe de frío en toda la masa cocida piezas con urgencia, después de dejarlas fuera del horno. Cuando la postre piezas empapar el jarabe de su servicio.

Nota: Almendra es un postre existentes y deliciosa receta de cocina Otomana.