



Nemse fácil Baklava

Pratik Nemse Baklavası



10 copos de pasteles

Para llenado:

1 vaso de nueces

3 cucharaditas de azúcar granulada

1 huevo blanco

1/2 cucharadita de canela

Para la parte superior:

1 yema de huevo

Jarabe de:

2 vaso de azúcar granulada

2 vaso de agua

1 cucharadita de jugo de limón

- # En primer lugar, preparar el relleno. Mezclar 3 cucharaditas de azúcar granulada con canela y clara de huevo.
- # Cuando los copos de pastelería, que se retiran de la nevera, suavizar, rollo de ellos a lo largo de floured banco un poco por la punta de tus dedos.
- # Cortar esta masa en 4 trozos. (De esta manera usted recibirá 40 piezas de pasta a partir del 10 de copos de pasteles.)
- # Ponga algunos de llenado en el triángulo final de la laminados en forma de cuadrado de masa pieza, y cubrir la otra parte en forma de triángulo en la primera. Cierre los bordes con firmeza, obligando a en ellos.
- # Lugar preparado estas piezas en la bandeja de hornear engrasada, con espacios entre cada uno de ellos. Propagación de yema de huevo en todo. Hornee ellos, hasta que se conviertan en rojo en el horno, que es calentada a 190 C.
- # Mientras tanto, preparar el jarabe. Hierva la mezcla de agua y el azúcar. Cuando se llega a una baja consistencia, agregar el jugo de limón en ella. Hierva la mezcla durante unos 5-6 minutos más. Entonces, retire la olla de la estufa.
- # Descanso fácil nemse la baklava durante 5 minutos, después de la eliminación de la estufa. Luego vierta el jarabe de tibia todo el baklava.
- # Cuando el postre empapa el almíbar y se enfría, su servicio.

Nota: Tradicionalmente, la "hoja de masa" se utiliza para la preparación de nemse baklava, en lugar de copos de pasteles.