Buñuelos con levadura podar

Erikli Lokma

2 huevos
1 vaso de leche
1 vaso de agua
1 paquete de levadura, tipo rápido
1 cucharadita de azúcar granulada
10 - 12 ciruelas pasas, picado
1 cucharada de aceite vegetal
2+1/2 vaso de harina
1 paquete de vainilla
1 cucharadita de sal

Para freír:
2 vaso de aceite vegetal

Para el Jarabe:
500 gramos ciruelas rojas
2 vaso de azúcar granulada
2+1/2 vaso de agua
1/2 vaso de mermelada de ciruela

Para adornar:
1 cucharada de coco

Preparar la masa en primera: Vierta el agua caliente en un tazón profundo, añadir el azúcar granulado y la levadura que se mezcla con la harina en el agua tibia. Mezclar la misma.
Añadir la leche, los huevos, aceite vegetal, sal, vainilla y la harina cernida a la mezcla. Mezcla que, hasta que smoothens. El descanso en un lugar cálido durante media hora.
Mientras tanto, preparar el jarabe: eliminar las semillas de las ciruelas, añadir 1 vaso de azúcar granulada y 1 vaso de agua sobre él. Hervir que, hasta el ciruelas dar el color a la mezcla.
A continuación, el lugar hierve ciruelas en un colador. Fuerza sobre ellos para obtener su jugo. Añadir 1+1/2 vaso de agua, 1 vaso de azúcar granulada y 1/2 vaso de mermelada de ciruela en este jugo de ciruela. Coloque esta mezcla sobre el calor y hervir de nuevo por un tiempo más. Luego, quite de la estufa y dejar enfriar.
Añadir las ciruelas pasas las rodajas en la masa descansado y se mezcla.
Dip palma de su mano en la masa. Apriete la masa entre el pulgar y el dedo índice. Un pedazo de masa aparecerá entre esos dedos, por obtener una cuchara y poner en aceite caliente. Finalizar la masa de esta manera. Fry con el color amarillo dorado. Luego colóquelos en la toalla de papel.
Enfriar ellos por un tiempo a convertirse en tibio. Entonces, en lugar de jarabe de frío. Descanse en almíbar durante 15 minutos, y luego colocarlos en la placa de servicio.
Espolvorear el coco a todos ellos adornar.

Nota: Guindas o guindas secas se pueden utilizar en lugar de las ciruelas pasas o ciruelas también.