



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Postre con pasta de jugo de naranja

Portakallı Dökme Tatlı



3 huevos
1 vaso de azúcar granulada
2 vaso de harina
1/2 vaso de almidón de trigo
1/2 vaso de leche
1 cucharada de mantequilla
1 paquete de levadura en polvo

Para adornar:
1/3 vaso de nuez machacados

Para el Jarabe:
2 vaso de jugo de naranja
1 vaso de agua
1+1/2 vaso de azúcar granulada
Rallado de la mitad de la corteza de naranja

- # Hierva la mezcla de jugo de naranja, agua, azúcar granulado y finamente rallada corteza de naranja, y luego déjela enfriar.
- # Derretir la mantequilla y dejar que a su vez, luego tibia.
- # Descanso los huevos en un tazón profundo y añadir el azúcar granulado en ella. Batir o mezcla que, hasta que el azúcar se disuelve en la mezcla.
- # Añadir mantequilla derretida y la leche en la batidora y por un tiempo más. Luego, agregar la harina cernida, almidón de trigo y polvo de hornear en la mezcla y mezclar por un tiempo más.
- # Engrase un tamaño mediano bandeja de hornear con demasiado aceite. Vierta la mezcla preparada en la bandeja.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 170 C. Cook preparado la mezcla, hasta que su superficie se convierte en rojo. (Para unos 40-45 minutos)
- # Retire de la estufa, para descansar unos minutos. A continuación, verter el almíbar frío en todo ello. Descanso durante aproximadamente 3-4 horas. Rebanada y adornar con nuez machacados.

Nota: El postre debe ser en rodajas, después de que empapa el jarabe. De lo contrario se hacen algunas migajas.