



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

Postre de Georgia

Gürcü Tatlısı



5 huevos
1 vaso de aceite vegetal
1 vaso de azúcar granulada
2 vaso de harina
1+1/2 vaso de nuez machacados
2 vaso de coco
2 paquetes de polvo de hornear
2 envases de vainilla

Para el Jarabe:
4+1/2 vaso de azúcar granulada
5 vaso de agua
1 cucharada de jugo de limón

- # Hierva la mezcla de agua y el azúcar granulado. Cuando esta mezcla llega a la coherencia a la baja, agregue el jugo de limón en ella. Hervir durante 1-2 minutos más y, a continuación, retirar la olla de la estufa.
- # Cuando el jarabe se enfría, preparar la mezcla del postre. Romper los huevos en un tazón profundo, agregue azúcar granulada en ella. Batir esta mezcla o mezcla, hasta que el azúcar se disuelve.
- # Añadir el aceite vegetal, harina cernida, polvo de hornear y la vainilla en la mezcla, la mezcla por un tiempo más.
- # Añadir el coco y nuez densamente golpearse en la mezcla, y mezclar por un corto período de tiempo.
- # Engrase un tamaño mediano bandeja de hornear y vierta la mezcla en él.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 185 C. Hornear que, hasta que su superficie se convierte en rojo.
- # Retire la bandeja del horno y de descanso durante aproximadamente 5 minutos.
- # Vierta el jarabe de frío en todo y de descanso durante aproximadamente 2 horas. A continuación, el tramo en diagonales o plazas.
- # Espolvorear el coco todo el postre y su servicio.

Nota: La razón de añadir la nuez en la mezcla, es impedir que el nogal oscurecer la mezcla.