



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

Sekerpere con avellanas

Fındıklı Şekerpere



200 gramos de margarina
1 huevo
2 huevos
1/2 vaso de sémola
2/3 de vaso de azúcar de ricino
4 - 4+1/2 vaso de harina
1 paquete de levadura en polvo
2 envases de vainilla
1 pizca de sal

Para la parte superior:

2 yemas
40 - 45 avellanas

Para el Jarabe:

4 vaso de azúcar granulada
4 vaso de agua
1 cucharada de jugo de limón

Ponga la margarina, que es suavizado a temperatura ambiente, en un tazón profundo. 1 de romper los huevos en ella, añadir 2 claras de huevo y azúcar en la mezcla también. Batir por un tenedor un batidor.

Añadir la sémola, vainilla, el polvo de hornear, la sal y la harina cernida en la mezcla poco a poco durante el amasado. Hacer que llegar a la una consistencia suave.

Pick piezas, que son más pequeños que las avellanas, de la masa y el rollo de ellos. Coloque estas bolas de masa en la bandeja de hornear engrasada con espacios entre ellos.

Propagación de yema de huevo en todo el bolas, entonces el lugar a avellanas las bolas por forzar un poco.

Retire la bandeja del horno. Cuando el horno se enfríe las piezas, preparar el almíbar: hervir la mezcla de agua y el azúcar granulada, añadir jugo de limón en ella y hervir la mezcla durante 5 minutos más.

Vierta el jarabe caliente por todo el horno las piezas de masa fresca. Cuando la postre los remojos jarabe de servicio.

Nota: Usted debe obtener el filo de los lados las avellanas baja, mientras que colocarlas en la masa de piezas.