



## Palacio de Belleza

Saray Güzeli



1 paquete de mantequilla o margarina  
1/3 vaso de aceite de oliva  
1 huevo  
1 huevo blanco  
2 cucharadas de azúcar  
1/2 cucharadita de polvo de hornear  
1 paquete de vainilla  
1 pizca de sal  
5 vaso de harina

Para la parte superior:  
1 yema de huevo  
1 cucharada de leche  
Machacados 1 vaso de nuez

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

- # Preparar el jarabe en primera: hervir la mezcla de agua y el azúcar granulado. Cuando se llega a la coherencia a la baja, agregue el jugo de limón en ella y hervir la mezcla durante unos 3-4 minutos más. Luego, quite de la estufa.
- # Ponga la margarina, que es suavizado a temperatura ambiente, en el tazón. Añadir el aceite de oliva, azúcar, clara de huevo y clara de huevo sobre el mismo. Mezclar por la punta de tus dedos, hasta que la mezcla smoothens.
- # Añadir la vainilla, la sal, la mitad de la harina y la levadura en polvo, que se mezcla con 1 puñado de harina, en la mezcla. Comienza a amasar la mezcla. Añadir el resto de la harina en la mezcla poco a poco, mientras que la masa amasando. La masa debe llegar a consistencia media.
- # Pick nogal pequeñas piezas de la masa y el rollo de ellos. Propagación de la mezcla de yema de huevo y leche en todo el bolas de masa. Luego, estas bolas de inmersión en el nogal machacados.
- # Coloque la pasta preparada bolas en la bandeja de hornear engrasada, con algunos espacios entre ellos. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 175 C. Hornear ellos, hasta que se conviertan en rojo.
- # Vierta el jarabe de frío en todo el caliente bolas, que se retiran de la estufa. Su servicio durante unas 2 horas más tarde.

**Nota:** densa corteza rallada de un limón, se puede añadir en el jarabe del postre para obtener un sabor diferente, si bien añadiendo el zumo de limón en ella.