



## Postre envuelto relleno con requesón

Lorlu Dolama



2 huevos  
1 vaso de yogurt  
1 vaso de aceite de oliva  
1/2 cucharadita de sal  
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Para llenado:  
2+1/2 vaso de requesón, sal libre

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

# En primer lugar, preparar el almíbar: Hervir la mezcla de agua y el azúcar granulado. Cuando la mezcla se vuelve más gruesa, a su vez el calor a bajo y añadir jugo de limón en la mezcla. Hierva la mezcla durante unos minutos más. Entonces, retire la olla de la estufa.

# Descanso los huevos en el tazón, agregar yogurt, el aceite de oliva y sal de él. Batir que, hasta que la mezcla smoothens totalmente.

# Añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco, mientras que amasado, hasta que la mezcla llega a medio coherencia. Cubra la masa y de descanso durante aproximadamente 25-30 minutos.

# Al final del tiempo de reposo, recoger piezas de nogal de tamaño de la masa. Harina y el banquillo, el rollo de masa de piezas más de este banco con 10 pulgadas de longitud y 4 pulgadas de ancho.

# Espolvorear suficiente cuajada de todo el laminado de piezas de masa. Y rollo de la masa en torno a la cuajada como un bar con relleno. (Si la cuajada es salada, el descanso en el agua durante la noche para quitar la sal).

# Reducir el despliegue de la primera. A continuación, mantenga uno de los extremos de la implantación estable, de recapitulación y el otro extremo alrededor de esta.

# Coloque el preparado alrededor de 40 envolturas en la bandeja de hornear engrasada sin espacios entre ellos.

# Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 190 C. Hornear los abrigos, hasta que se conviertan en rosa.

# Después de retirar la bandeja del horno, verter el almíbar frío en todo los abrigos con urgencia. Puede servir para que unas 4 horas más tarde.

**Nota:** Usted puede freír también los abrigos. En ese caso, debería disminuir el aceite en la mezcla en la mitad.