



## Hunkar Anillos

Hünkâr Halkası



3 huevos  
1+1/2 vaso de yogurt  
5 cucharadas de aceite vegetal  
1/3 vaso de azúcar  
1 paquete de levadura en polvo  
1 pizca de sal  
Harina, tanto como la masa se pone en

Para la parte superior:  
1/2 paquete de mantequilla (125 gramos)

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

- # Preparar el jarabe en primera: Hierva la mezcla de agua y el azúcar granulado. Añadir el jugo de limón en la mezcla y hervir por 5 minutos más. Luego, quite de la estufa y dejar enfriar.
- # Ponga el yogur en un tazón profundo, añadir los huevos, azúcar y aceite vegetal en ella. Batir por un tenedor o un batidor, hasta que la mezcla smoothens totalmente. Añadir la levadura en polvo, que se mezcla con algunos harina, la sal y añadir a la mezcla. Añadir la harina en la mezcla poco a poco, mientras que amasado, hasta que la masa se detiene a pegar a sus manos.
- # Preparado el descanso de la masa durante 10 minutos. Luego, recoger los pedazos del tamaño de nuez de la masa, rollo de ellos y hacer un agujero en el centro de la bola a cada uno de ellos como forma de anillos.
- # Derretir la mantequilla sin quemarla. Engrase la bandeja con algunos de esta mantequilla derretida. Coloque el preparado anillos en la bandeja, con algunos espacios entre ellos. Difundir el resto de la mantequilla por todas partes.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 200 C. Hornear los anillos, hasta que se conviertan en oro amarillo.
- # Descanso los anillos de 3 minutos, después de dejarlas fuera del horno. A continuación, verter el almíbar frío en todo. Cuando la postre los remojos jarabe de servicio.

**Nota:** Puede freír los anillos en lugar de la cocción también.