



Tesalónica postre Láctea

Sütlü Selanik Tatlısı



1/2 paquete de mantequilla (125 gramos)
3 vaso de harina
1 cucharada de azúcar

Para la leche Natilla:
2+1/2 vaso de leche
3 huevos
3 cucharadas de almidón de trigo
1/4 cucharadita de sal

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

- # Ponga la mantequilla ablandada, la harina tamizada y el azúcar en el tazón, y amasar esta mezcla.
- # Coloque la pasta preparada en la pequeña engrasada bandeja de hornear con firmeza, obligando al respecto. Hornee en el horno, que es calentada a 185 C, con color rosa.
- # Vierta la leche en una olla, agregar el almidón de trigo y sal en ella. Cook es a fuego mediano revolviendo constantemente por, hasta llegar a la consistencia de pudín de leche.
- # Enfriar la leche con leche abajo por un tiempo, después de la eliminación de la estufa. Añadir los huevos, que se sacudió en un tazón aparte, en la leche y mezclar bien.
- # Vierta la leche preparado con leche en todo el horno la masa, que se retira de la estufa.
- # Coloque la bandeja en el horno una vez más, hornear hasta que el pudín de leche comienzan a parecer sólido.
- # Después de retirar el postre y la refrigeración hacia abajo, preparar el almíbar: Hervir la mezcla de agua y el azúcar granulada, añadir jugo de limón en ella y hervir durante 5 minutos más.
- # Corte la postre fresco y caliente para el jarabe de todo.
- # Descanso que durante 1 día por lo menos, y luego su servicio.

Nota: Postre de leche Tesalónica Rumelian es una receta de cocina.