



Postre de punto Örme Tatlı



1 vaso de vegetales
1 huevo
1 vaso de jugo de naranja
1 vaso de mantequilla derretida o margarina
1/2 paquete de levadura en polvo
1 / 4 cucharadita de sal
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Para llenado:
1+1/2 vaso de nuez machacados

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

En primer lugar, preparar el almíbar: Hervir la mezcla de agua y el azúcar. Cuando la mezcla se vuelve más espesa, añadir jugo de limón en ella. Hierva la mezcla durante 5 minutos más. Entonces, retire la olla de la estufa.

Derretir la mantequilla sobre fuego lento, sin quemarla. Cuando se convierte en tibia, vierta en un tazón.

Añadir el jugo de naranja, aceite vegetal, huevos y sal en ella, por la mezcla alcance de la mano.

Mezcle el polvo de hornear con la harina. Añadir el líquido ingredientes sobre él. Hacer la masa para alcanzar la consistencia suave y detener a pegar a sus manos. Para el descanso de media hora.

Luego, divida la masa en 2 piezas. Rollo que a lo largo de floured por un banco de rodillo. El grosor no debe ser demasiado delgado.

Cortar la masa laminadas a cabo en círculos por un borde de un vaso grande.

Lugar de nogal machacados en el círculo como una cadena. Hacer tres cortes en la masa, en ambos lados de esta cadena, como el hueso de pescado.

Cierre estos recortes en la cadena de nogal sobre la masa para cubrir y parece como de punto. Coloque el preparado pasteles en la bandeja de hornear engrasada.

Después de colocar todos los pasteles en la bandeja, coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 165 C. Hornear con color rosa.

Vierta el jarabe de frío en todo el pasteles con urgencia, después de dejarlas fuera del horno. Descanse durante 4 horas como mínimo y, a continuación, a su servicio.

Nota: Fizzy naranja tal vez en lugar de jugo de naranja, para la preparación de estos dulces también.