



Postre masa con manzana

Elmalı Hamur Tatlısı



Levadura, tamaño caja de fósforos
1 vaso de agua tibia
1 cucharadita de azúcar granulada
1/2 cucharadita de sal
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Para llenado:
1 vaso de manzana rallada
1 puñado de nueces
1 cucharadita de canela

Para freír:
1 + 1/2 vaso de aceite vegetal

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

- # Coloque la levadura, agua tibia y azúcar granulada en un tazón profundo. Mezcla que, hasta que la levadura se disuelva.
- # Añadir la sal en ella, y añadir la harina, hasta que la masa llega a la consistencia suave. Que amasar. Portada de descanso y que durante media hora por lo menos.
- # Mientras tanto, preparar el almíbar: hervir la mezcla de agua y el azúcar granulada. Cuando la mezcla se vuelve más espeso, añadir gota a gota el jugo de limón en la mezcla. Hierva la mezcla durante unos 1-2 minutos, luego retire la olla de la estufa.
- # Mezclar la manzana rallada golpearse con nuez y canela para preparar el relleno.
- # Pick piezas, que son un poco más pequeñas que las nueces, de la masa descansó. Rollo de cada uno de ellos más de floured banco por la punta de tus dedos, en el tamaño de los pequeños de cristal 'borde. Lugar # 1 cucharadita de relleno en el laminado de piezas de masa, cubrir la masa alrededor del relleno, rodillo entonces que entre la palma de la mano a la forma como pelota.
- # Vierta la verdura en una profunda y pequeña sartén. Calor que a fuego medio, pero no hacen que sea muy caliente. Coloque el preparado en forma de bola de pastelería en el aceite y freír con color rosa.
- # A continuación, coloque la pastelería en una pequeña bandeja y vierta el jarabe de frío en todo.
- # Descanso que durante 1 hora por lo menos, y luego su servicio.

Nota: Este postre puede ser preparado por 1 pieza de la lista para el uso de la masa de pan también.