



Anillos de sésamo

Susamli Halka



1 cucharadita de levadura en polvo
1/3 vaso de aceite de girasol
1 cucharadita de azúcar granulada
1/2 vaso de agua tibia
1/3 vaso de sémola
1/3 vaso de coco
2 o 2+1/2 vaso de harina

Para la parte superior:
1/3 vaso de ajonjolí

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

- # Ponga el agua caliente, levadura en polvo y azúcar granulada en un tazón profundo de descanso y esta mezcla durante 10 minutos. A continuación, añadir la sémola, de coco, aceite de girasol y la harina cernida en la mezcla poco a poco y amasar la masa. (La masa puede ser un poco graso y suave)
- # Cubra la masa y el resto para media hora. Luego, recoger piezas, que son más pequeños que el nogal, de la masa. Forma como bares, a continuación, obtener los extremos de estas barras junto a ellos como forma de anillos.
- # Cubra con los anillos de sésamo. Lugar de ellos en la bandeja de hornear engrasada.
- # Coloque la bandeja en el horno, el descanso en el horno frío durante 10 minutos. A continuación, configure el calor del horno a 180 C. Hornear ellos, hasta que sus partes superiores se convierten en rojo.
- # Mientras tanto, preparar el almíbar: Hervir la mezcla de agua y el azúcar granulado. Cuando la mezcla alcanza una consistencia espesa, agregar el jugo de limón en ella. 5 minutos más tarde, de sacarlo de la estufa.
- # Vierta el jarabe caliente por todo el pasteles calientes con urgencia, después de dejarlas fuera del horno.
- # La pastelería emparar el jarabe muy rápido. Sin embargo, se aconseja servir a la postre 2 horas más tarde.

Nota: Debido a los ingredientes de coco, los pasteles pueden perder su forma durante la cocción, es normal.