



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Dedo de Oro

Altın Parmak



150 gramos de mantequilla
1 huevo
1/2 vaso de azúcar
1 paquete de vainilla
1 paquete de levadura en polvo
3+1/2 vaso de harina

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

- # Preparar el jarabe en primera: Hierva la mezcla de agua y el azúcar granulado. Cuando la mezcla se vuelve más espesa, añadir jugo de limón en ella. Hierva la mezcla durante 1-2 minutos más. Entonces, retire la olla de la estufa.
- # Ponga la margarina, que es suavizado a temperatura ambiente, en un tazón profundo. Añadir los huevos y el azúcar en ella, revuelva la mezcla por un batidor o se mezcla.
- # Añadir la vainilla y el polvo de hornear en esta mezcla. Añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco, mientras que la masa amasando. Hacer la masa no se adhieren a sus manos y fácil de configurar.
- # Pick piezas, cada uno tiene el tamaño de nogal, de la masa. Rollo entre ellos la palma de la mano y la forma como dedo de la mano.
- # Coloque la pastelería en la bandeja de hornear engrasada con espacios entre ellos. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 185 C. Hornear ellos, hasta que se conviertan en rosa.
- # Resto de la pastelería por 1-2 minutos, después de retirarlos de la estufa. Luego, vierta el jarabe de frío en todo el pasteles.
- # Servir el postre, después de que empapa el jarabe.

Nota: rallado corteza de un limón puede ser agregado a la mezcla de "Dedo de Oro".