



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

Benli Nursah

Benli Nurşah



1/2 paquete de mantequilla
1/2 vaso de aceite vegetal
1/2 vaso de azúcar
1 yema de huevo
1 vaso de yogurt
1 paquete de vainilla
1 paquete de polvo empaquetado
1 cucharada de cacao
1 pizca de sal
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Para los bordes:

1 huevo blanco
1 vaso de nuez

Para el Jarabe:

2+1/2 vaso de azúcar granulada
2 vaso de agua
1 cucharada de jugo de limón

Preparar el jarabe para el postre: 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 5 minutos más. Entonces, retire la olla de la estufa y deje que el jarabe se enfríe.

Ponga la margarina, que es suavizado a temperatura ambiente, en un gran tazón. Añadir el aceite vegetal, yogur, yema de huevo y azúcar en ella. Batir esta mezcla o mezcla, hasta que smoothens.

Añadir la levadura en polvo, que se mezcla con la harina de algunos, en la mezcla. Añadir la vainilla y la sal en la mezcla también. Añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco, mientras que amasando la masa, hasta que la masa llega a medio coherencia.

Elige un puño del tamaño de la pieza de masa, agregar el cacao en ella y mezclar.

Divide el resto de la masa blanca en 2 pedazos iguales. Rollo de ellos a lo largo de floured banco con forma de rectángulo. Cada una de las piezas que tiene servicio de mesa tamaño.

Mientras tanto, dividir la masa de cacao añadido pieza en 2 pedazos iguales. Forma como barras de largo sobre el banco.

Coloque una de las barras de cacao añadido en un blanco de la masa y la pieza que rollo. Repita el mismo proceso para las demás piezas también.

Rebanada de los rollos en trozos, cada uno tiene 1/2 pulgada de espesor. Sumerja los bordes de las rebanadas en el huevo blanco en la primera, y luego cubrir con ellos golpean nogal. Luego, coloque estos pasteles en la bandeja de hornear engrasada.

Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 190 C. Hornear los pasteles, manteniendo su color rosado durante la cocción.

Resto de la pastelería durante 5 minutos, después de dejarlas fuera del horno. Luego, vierta el jarabe de frío en todo el pasteles.

Descanso que por 2 horas como mínimo. A continuación, puede servir.

Nota: Usted debe difundir el huevo de color blanco a los bordes de la pastelería, a fin de evitar la repostería se adhieren a la bandeja.