



Nuevo día Postre

Yenigün Tatlısı



1 botella de agua mineral (20 cl)
1/2 vaso de aceite de girasol
1/4 cucharadita de sal
1 paquete de levadura en polvo
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Para llenado:
20 albaricoques secos
1 / 3 vaso de nueces
1 cucharadita de canela

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

Para adornar:
1 cucharada de nueces

- # Vierta el agua mineral en un tazón, agregar aceite de girasol, la sal y la levadura en polvo, que se mezcla con la harina de algunos, sobre el mismo. Mezclar la misma.
- # Añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco, mientras que amasando la masa, hasta que se detenga a pegar a sus manos. (La masa puede ser elástico, es normal.)
- # Cubra la masa y de descanso durante aproximadamente 45 minutos.
- # Mientras tanto, preparar el jarabe. Hierva la mezcla de agua y el azúcar granulada, hasta que la mezcla se vuelve más gruesa. A continuación, añadir el jugo de limón en la mezcla y hervir por 5 minutos más. Y, a continuación, quitar la olla de la estufa.
- # Dados los albaricoques secos. Agregar la canela y la nuez golpearse en ella y mezclar.
- # Pick piezas, que son un poco más pequeñas que las nueces, de la masa descansó. Rollo de ellos a lo largo de floured banco por alcance de la mano con 3 pulgadas de diámetro.
- # Lugar de llenado suficiente en la mezcla de la halfside laminados en masa de piezas, y luego los demás partes de ellos en el llenado y cierre la pastelería. (Usted puede obtener alrededor de 40 pasteles de esta manera.)
- # Coloque el preparado pasteles en la bandeja de hornear. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 190 C. Hornear ellos, hasta que se conviertan en rojo.
- # Después de la eliminación de la pastelería de la estufa, descansen durante 3 minutos. A continuación, verter el almíbar frío en todo el pasteles.
- # Cuando el postre empapa el jarabe, espolvoree nuez y todo su servicio.

Nota: Newday postres pueden ser preparados mediante el uso de ciruelas pasas en lugar de albaricoques secos.