



Apéndice Postre

Mazruf Tatlısı



2 huevos
1/6 vaso de aceite de girasol
1 cucharada de vinagre
1+1/2 vaso de leche
1/2 cucharadita de sal
Harina, tanto como la mezcla se pone en
200 gramos de mantequilla

Para los Rolling a cabo:
1 vaso de almidón de trigo

Para llenado:
Machacados 2 vaso de nuez

Para el Jarabe:
3+1/2 vaso de azúcar granulada
4 vaso de agua
El jugo de medio limón

- # Preparar el jarabe en primera: Hierva la mezcla de agua y el azúcar granulado. Cuando la mezcla se vuelve más gruesa, a su vez el calor a mediano y agregue el jugo de limón en la mezcla. Hierva la mezcla durante unos 4-5 minutos más. Luego, quite de la estufa.
- # Descanso los huevos en un tazón, añadir la leche, el aceite de girasol y vinagre sobre el mismo. Mezclar bien. A continuación, agregue la sal en ella y añadir la harina en la mezcla poco a poco, hasta que la masa llega a semi-duro y coherencia dejar de pegar a sus manos.
- # Cubra la masa y el resto por 20 minutos. Mientras tanto, derrita la mantequilla. Luego, divida la masa descansaba en 18 pedazos iguales.
- # Roll Out cada una de las piezas de masa, a lo largo de almidón roció banco, por un rodillo en el tamaño plato de postre. Superpose 6 de la laminadas en masa a cabo obras de la difusión de la mantequilla de todo, después de colocar cada una de las capas. Usted recibirá 3 grupos, cada uno de ellos tiene 6 capas.
- # Para solidificar la mantequilla entre las capas, los grupos refrigerar por media hora. Entonces, nuestro rollo cada uno de los grupos, a lo largo de almidón roció banco, por un rodillo, tan grande como pueda.
- # Corte la masa laminadas a cabo en pedazos cuadrados, cada uno tiene el tamaño de 3x3 pulgadas. Superpose 2 de estas plazas. Lugar de nogal entre las capas y doblar la masa cuadrados como dotación. Repita el mismo para todos los procesos de la masa cuadrados.
- # Coloque el preparado pasteles en la bandeja de hornear, en parte por la superposición ellos. Vierta el resto de la mantequilla en todo el pasteles.
- # Coloque la bandeja en el horno, que se fija a 200 C. Hornear ellos, hasta que se conviertan en rosa. Para el descanso de 3 minutos, después de dejarlas fuera del horno. Luego, vierta el jarabe de frío en todo el pasteles.
- # Puede servir el postre durante 3 horas más tarde.

Nota: Para utilizar la masa de residuos piezas, cuando usted reciba durante el corte, rebanada finamente y mezclar con la nuez. A continuación, utilice como relleno.