



Postre Palace

Saray Tatlısı



1 paquete de mantequilla (250 gramos)
1/6 vaso de aceite de oliva
1/6 vaso de leche
1 huevo
1 huevo blanco
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 pizca de sal
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Para la parte superior:
1 yema de huevo
1/3 vaso de avellanas machacados

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

Hierva la mezcla de azúcar y el agua. Cuando la mezcla llega a la temperatura de ebullición, añadir el jugo de limón en la mezcla. Hervir durante aproximadamente 5-10 minutos más. Entonces, retire la olla de la estufa y dejar enfriar.

Derretir la mantequilla y dejar enfriar. Luego, vierta la mezcla en un tazón.

Añadir el aceite de oliva, leche, huevo y clara de huevo en él, y mezclarlo. Agregar el bicarbonato de sodio, que se mezcla con algunos harina, la sal y añadir a la mezcla.

Añadir la harina en la mezcla poco a poco, hasta que la masa deja de pegar a sus manos, durante el amasado. Resto de la masa durante 20 minutos.

Al final del tiempo de reposo, recoger piezas de nogal de tamaño de la masa y el rollo de ellos. Lugar de ellos en la bandeja de hornear engrasada.

Propagación de yema de huevo en todo el pasteles. Coloque las avellanas en ellos.

Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 180 C. Hornear hasta que la pastelería se convierten en rojo.

Para el descanso de 5 minutos, después de dejarlas fuera del horno. A continuación, verter el almíbar frío en todo el pasteles.

Nota: Se recomienda usar "Desayuno tipo" mantequilla para cocinar Palacio de postre.