



## 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.