



Babel

Babil



125 gramos de mantequilla
1250 gramos de margarina
2 huevos
3 vaso de harina
1/2 cucharadita de vinagre
1/2 vaso de yogur
1/2 cucharadita de sal
2 vaso de nueces finamente machacados

Por Jarabe;
2+1/2 vaso de azúcar granulada
3 tazas de agua
1 cucharada de jugo de limón

[color=red:6814189a7d][b:6814189a7d]A la memoria del pueblo iraquí que murió por su patria en 2003 la ocupación EE.UU.[/b:6814189a7d][color:6814189a7d]

- # En un primer momento, hacer hervir el agua con el azúcar, cuando se comienza a obtener la coherencia añadir zumo de limón en él para preparar el jarabe, el descanso para refrescarse.
- # Break los huevos en un recipiente profundo, añadir yogur, vinagre, sal y añadir la harina poco a poco de la mezcla constantemente.
- # Knead la mezcla para obtener la masa suave. Cúbralo y de descanso de media hora.
- # Divide la masa descansado en 12 piezas y dar forma a cada pieza en bolas.
- # Roll a cabo cada pieza lo más delgado posible. Cortar la masa lanzó trozos en rendijas que han matchbox tamaño ancho.
- # Superpose 5 de las rendijas y luego cortar las rendijas para dar forma a ellos como cuadrados. (Usted recibirá 5 plazas de esta manera.)
- # Consigue 5 plazas y poner 1 cucharadita de nuez en medio de las plazas. Dobra los cuadrados como triángulos, y la fuerza en los bordes de los triángulos. Preparar la masa restante 11 bolas como lo hizo para la primera bola de masa.
- # Derrita la mantequilla con la margarina. Engrase la bandeja con esta mezcla de esta manera.
- # Ponga los triángulos de Babel en la bandeja del horno engrasada. Obtener la esquina del primer triángulo en virtud de la gran parte del segundo triángulo al mismo tiempo que ellos. Lugar de todos los triángulos de esta manera. Engrasante las esquinas de los triángulos de evitar que se adhieren a cada uno de ellos.
- # Después de colocar la totalidad de los triángulos, vierta la mezcla de mantequilla restantes en todo el.
- # Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 190 C.
- # Hornear hasta que su superficie se vuelven rojas. (Por unos 20 minutos)
- # Vierta el jarabe de enfriar todo el caliente triángulos después de extraerlo de la estufa.
- # Descanso la postre por 2 horas como mínimo, luego servir.

Nota: El uso de almidón de trigo, se aconseja, mientras que la masa de rodadura. Usted debe eliminar el exceso de almidón antes de dar forma a ellos.