



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Nalesnik

Naleşnik (Ponçik)



1/3 vaso de azúcar granulada
7 cucharadas de aceite vegetal
Levadura, matchbox tamaño
1 huevo
1 vaso de leche tibia
Harina
Jam
3 cucharadas de azúcar Castor

- # Añadir el azúcar en la leche tibia, y disolver.
- # Añadir la levadura y deje reposar por 10 minutos.
- # Añadir el aceite vegetal, harina y huevo y obtener masa suave.
- # Deja que la masa de pie por lo menos una hora.
- # Cortar la masa en descansado 2 piezas. Estirar la masa para obtener piezas pequeñas piezas de pan de tamaño.
- # Cortar las piezas de cada estilo triángulo en 8 piezas.
- # Coloque 1 cucharada de mermelada en la gran parte de las piezas y envolver la masa de piezas.
- # Colocar en la sartén de hornear engrasada. Deje reposar por unos 20-25 minutos.
- # Precalentar el horno a 180 C. Cocine durante 30 minutos aproximadamente.
- # Después de salir del horno espolvorear formación de hielo crema mientras está todavía caliente.

Nota: Nalesnik es el pan de nacional de Polonia.