



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

Pastel de crema con sales de olor

Amonyaklı Yaş Pasta



2 huevos
2/3 vaso de azúcar granulada
2/3 vaso de leche
1 cucharada de sales de olor
Basta de harina

Por Cream;
1 litro de leche
1 huevo
1+1/2 vaso de azúcar granulada
4 cucharadas de harina de arroz
1 cucharada de fécula
1 pack de vainilla
2 cucharadas de cacao
1 cucharada de margarina

- # Después de la mezcla de los huevos, la leche y el azúcar hasta que el azúcar se disuelva, añadir sales de olor y la harina poco a poco amasando, obtener la masa suave.
- # Después de descansar la masa durante 15 minutos, cortado en 6 unidades y rollo de cada pieza hasta que se obtiene un tamaño de la placa.
- # Hornear la pieza 6 de laminados en masa por un tiempo en el horno caliente.
- # Ponga la leche, el azúcar granulada, harina de arroz, almidón, el cacao y los huevos en la olla aparte, mientras se mezcla en frío al principio, luego cocinar a fuego medio por revolviendo constantemente, hasta que alcance la consistencia de flan de leche, retirar de la estufa.
- # Agregar la margarina y la vainilla, inmediatamente después de la eliminación de la crema de la estufa, revuelva hasta que se derrita la margarina, dejar enfriar.
- # Lugar 1 pieza de la masa horneada y 1 apartamento crema, repetir esta acción hasta que todos los ingredientes acabado.
- # Por último cubrir la tarta con el resto de la nata.
- # Refrigere que noche a la mañana.
- # Sirva el día después.

Nota: Se pueden comprar las sales de olor de las tiendas de especias.