



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

Croissant

Ay Çöreği



1/2 matchbox tamaño de levadura
2/3 vaso de azúcar granulados
2 huevos
6 vaso de harina
1/3 vaso de aceite vegetal
1 vaso de leche tibia

Por Relleno;
10 cucharadas de leche
1/2 vaso de azúcar granulada
5 cucharadas de pasas
1 cucharada de cacao
6 cucharadas de pan rallado
2 puñado densamente hashed nueces
1/2 cucharadita de vainilla
1/2 cucharadita de pimienta
1/2 cucharadita de canela

- # Poner la leche tibia, la levadura y el azúcar granulada en un tazón profundo, revuelva hasta que el azúcar y disolver la levadura. Añadir un huevo de todo y sólo el blanco de la parte restante, 3 tazas de harina, y amase.
- # Añadir aceite en la masa jugosa y el restante 3 vaso de harina poco a poco mientras amasado.
- # Cubra la tapa y el resto es para 1 hora.
- # Preparar el relleno cuando la masa en reposo. Ponga las migas de pan, la leche, el azúcar granulado, pasas de uva, el cacao, las nueces y par-cocinero más bajo de calor.
- # Retire del horno, y agregar la vainilla, la canela y la pimienta, mezclar, dejar reposar por enfriando.
- # Cortar la masa en descansado 20 piezas, rollo a la postre más pequeñas que el tamaño de la placa, poner 1 cucharada de relleno en el lado de la gran masa enrollada, alargar, curl como un rodillo, la fuerza en los bordes, la forma como luna nueva.
- # Coloque los croissants en la bandeja del horno engrasados, y descansa en la bandeja durante unos 20-30 minutos. Al final del descanso, que se extiende por toda la yema. Coloque la bandeja en el horno se enfríe, cocinar en 190 C por 35 minutos.

Nota: Se puede usar en lugar de avellanas nueces. Se puede espolvorear algunos rallado avellanas todo el panecillos después de la difusión de yema de huevo sobre ellos.