



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

Sambaba bizcocho

Şambaba



1/2 matchbox tamaño de levadura
1 cucharada de azúcar granulado
2 huevos
2/3 vaso de yogur
7 cucharadas de aceite vegetal
1/4 cucharadita de sal
1 paquete de vainilla
5 vaso de harina
7 cucharadas de agua tibia

Por Jarabe;
3 vaso de agua
3 vaso de azúcar
Jugo de medio limón

Ponga el agua, la levadura y el azúcar en un bol, mezclar, agregar los huevos, yogur, 4 tazas de harina y la sal, amasar la masa. Añadir el aceite vegetal y el restante 1 taza de harina, amasar bien. Cubierta y de descanso que durante unos 45-50 minutos.

Añadir la vainilla descansado en la masa. Dividir la masa en 8 pedazos, y el lugar que cada uno en los pequeños moldes de torta. Resto piezas de la masa durante 30 minutos en esa situación.

Hornee a 200 C horno durante 35 minutos.

Coloque el sambaba tortas en el jarabe caliente que se haga de ebullición del agua, el azúcar y el jugo de limón, ellos invertir tiempo en tiempo.

Coloque el sambaba pasteles que se reposó en el jarabe durante unos 2-3 horas.

Puedes poner crema en la parte superior mientras prestaba servicios.

Nota: Puede hacer algunos agujeros en las tortas de la ayuda de un tenedor, para que empape el jarabe.