



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

Mole Panecillos

Dökme Çörek



Matchbox la mitad del tamaño de levadura
7 cucharadas de agua tibia
2 cucharadas de azúcar Castor
1/2 vaso de leche tibia
7 cucharadas de aceite vegetal
2 huevos
3 vaso de harina
Corteza rallada de un limón
1/3 vaso de pasas

Por la parte superior;
3 cucharadas de harina
7 cucharadas de leche
7 cucharadas de aceite vegetal
3 cucharadas de azúcar Castor
1 paquete de vainilla
1 cucharadita de cacao
1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio

Ponga la levadura, agua caliente, leche tibia, blanco de uno de los huevos y el pleno de la parte restante de ricino y añadir el azúcar en ella, mezclar bien.

Añadir la mitad de la harina en la mezcla, añadir el aceite vegetal y la cáscara de limón rallado en la mezcla después de la mezcla por un tiempo, añadir el resto de la harina en la mezcla poco a poco mientras amasando la masa. Añadir las pasas en limpiar la mezcla finalmente.

Cubra la masa y el resto por media hora.

Grasa una pequeña resistente al calor de hornear pan o la bandeja, verter la masa descansado en la bandeja y colóquelo sin problemas.

Difundir el resto de yema de huevo todo la masa y, a continuación, vierta la mezcla de leche, aceite vegetal, harina, azúcar de ricino, cacao, bicarbonato de sodio y la vainilla en toda la masa.

Coloque la bandeja en el horno frío, y hornear con 200 C. de calor. (por unos 35 minutos)

Eliminar los bollos del horno, rebanada en pedazos del tamaño de matchbox cuando se enfría y servir.

Nota: Usted debe comer la "Mole Panecillos" en un breve espacio de tiempo, porque se convierte en obsoleta en un corto plazo.