



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

S panecillos dulces

Tatlı S Çörek



Matchbox tamaño de levadura
2 huevos
7 cucharadas de leche tibia
3 cucharadas de azúcar granulado
14 cucharadas de aceite vegetal
7 cucharadas de jugo de color rojo
4+1/2 vaso de harina cernida

Para llenar;
500 gramos cerezas
1/2 vaso de azúcar granulada

- # Ponga la mitad de la harina en un buen lugar y hacer una piscina en el centro. Ponga la leche tibia, levadura y un poco de azúcar en la piscina.
- # Cuando se disuelve la levadura romper el huevo en la mezcla, añadir el aceite vegetal, jugos, azúcar restante en él y añadir la harina poco a poco mientras amasando la masa.
- # Cubra la masa y el resto es para alrededor de 1 - 1,5 horas como lo hace para todo tipo de la masa de levadura que tienen en él.
- # Divide la masa descansado en 16 piezas iguales. Roll de cada pieza en el tamaño de una pequeña placa con forma oval.
- # Quitar las semillas de las cerezas y cocinar con un poco de azúcar, y el lugar en que la gran parte de los laminados de la pieza a cabo masa, espolvorear 1 cucharadita de azúcar granulada y todo el rollo de masa.
- # Forma como el rollo S.
- # Preparar todos los bollos de esta manera y el lugar de ellos en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre ellos.
- # Coloque el bollos en el horno frío. Ajuste el calor a 190 C. Hornear tem hasta que se vuelven rojas.
- # Ricino Espolvorear azúcar en todo el panecillos de inmediato, después de dejarlas fuera del horno.
- # Servir caliente ellos.

Nota: No hay necesidad de difundir algo de todo el panecillos a su vez, sus partes superior a rojo. La masa con la levadura y el azúcar se convierte en rojo, naturalmente.