



Levanta jardín

Gülistan



Matchbox la mitad del tamaño de levadura
1/2 vaso de leche tibia
1/2 vaso de agua tibia
2 cucharadas de azúcar granulada
3 cucharadas de aceite vegetal
1 huevo
3 vaso de harina

Para llenar;
4 manzanas, de tamaño medio
1/2 vaso de azúcar granulada
2 cucharadas de mermelada
1/3 vaso de nueces
1 cucharadita de canela

- # Ponga la levadura, el azúcar granulado, agua caliente, leche tibia y el huevo en un recipiente profundo, y revuelva hasta que la levadura se disuelva totalmente.
- # Añadir el aceite vegetal y la mitad de la harina en ella, y amasar la mezcla. Añadir la harina restante poco a poco mientras amasando la masa para que sea suave.
- # Cubra la masa y el resto es acerca de 1-1.5 horas.
- # Preparar el relleno, mientras que la masa en reposo. Pelar las manzanas, hendidura en 4 pedazos, quitar las semillas y almácigos.
- # Ponga las manzanas limpiarse en una pequeña olla, añadir 1/2 vaso de agua en el mismo, cocinar y luego remover la mezcla de un tenedor hasta que las manzanas a su vez a puré.
- # Cuando el relleno se enfría la mezcla, añada la canela, nuez machacados y mermelada en el mismo.
- # Divide la masa descansado en 16 piezas iguales. Roll a cabo en cada pedazo del tamaño de un plato con forma oval.
- # Coloque la mezcla de manzana en la gran parte de los laminados en masa como pieza de un bar. Envuelva la masa y fuerza en los extremos para impedir el relleno salir del rollo.
- # Knot losely el despliegue de una vez, y obtener uno de los extremos de los rollos de boca después de nudos y hacer el otro extremo del rollo de pie bajo el nudo.
- # Después de la preparación de todos los bollos rosaleda de esta manera, colocarlos en la bandeja de hornear engrasada.
- # Coloque la bandeja en el horno se enfríe. Ajuste el horno a 185 C. Hornear hasta que sus partes superiores de color rojo a su vez sin el secado.
- # Lugar de ellos en el servicio después de placas de cocción y servir caliente ellos.

Nota: Cada uno de los bollos parece como rosa. Cuando se colocan en la placa de servicio, parecen como rosaleda.