



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

Berlíner

Berliner



Matchbox tamaño de levadura
1 vaso de leche tibia
1 huevo
2 cucharadas de azúcar granulada
1 cucharada de mantequilla
1/8 cucharadita de sal
4 vaso de harina
1/2 vaso de mermelada de albaricoque
Aceite vegetal para freír

- # Ponga la levadura, leche tibia y el azúcar granulada en el tazón y mezclar.
- # Añadir el huevo, la sal y la mitad de la harina en la mezcla y amasar.
- # Después de añadir la margarina suavizada que es a temperatura ambiente en la mezcla, añadir el resto de la harina y amasar la mezcla durante un tiempo.
- # Cubra la masa y el resto por 1,5 horas, el tiempo de descanso es más largo que lo normal porque tiene el azúcar en ella.
- # Divide la masa descansado en 12 piezas iguales. Forma cada pieza como buen pelotas, la fuerza en un poco de forma a ellos como patties.
- # Ponga los berlineses demasiado en aceite caliente y fría. Coloque el frito que en la toalla de papel.
- # Después de que se enfríe un poco, transecto, pero no cortar en dos piezas totalmente.
- # Lugar suficiente mermelada en los bollos, y cerrarlas.
- # Lugar de ellos en la placa de servicio.
- # Se puede espolvorear de azúcar de ricino en todo el bollos si quieres y servir.

Nota: Berlíner es un tipo de pan que se comen generalmente en los países europeos.