



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

Baklava chocolate

Şehriyeli Domates Çorbasi



3 huevos
1 / 3 vaso de yogurt
1/2 vaso de agua
3 cucharadas de aceite vegetal
1+1/2 cucharadas de vinagre
1+1/2 cucharadas de cacao
1 / 4 cucharadita de sal
Harina, tanto como la mezcla se pone en
350 gramos mantequilla

Para los Rolling a cabo:
1 vaso de almidón de trigo
1/2 vaso de harina

Para llenado:
1+1/2 vaso de nueces trituradas

Jarabe de:
4 vaso de azúcar granulada
4 vaso de agua
1 cucharada de jugo de limón
1/2 paquete de chocolate amargo (40 gramos)

Rompa los huevos en el tazón, añadir el yogurt, el aceite vegetal, vinagre, cacao y la sal en ella. Mezclar con los dedos en un primer momento. A continuación, añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco, mientras que amasar la masa, hasta que la masa alcanza consistencia media.

Cubra la masa y descansar por alrededor de media hora.

Mientras tanto, prepare el almíbar. Vierta el agua en una olla, agregue los pedazos de azúcar y el chocolate en ella. Coloque la olla a fuego medio, y hervir la mezcla por agitación constante. Cuando se llega a una baja consistencia, agregar el jugo de limón en ella y se deja hervir por 5 minutos más. Entonces, retírelo de la estufa.

Divida la masa descansado en 24 piezas. Espolvorear algo de la mezcla de harina y el almidón sobre el banco y, a continuación desplegar cada una de las piezas de masa más de esta planta por un rodillo, en el tamaño de una bandeja de hornear tamaño medio.

12 de superponer los trozos de masa enrollado hacia fuera sobre la bandeja de hornear con mantequilla fundida propagación todo sobre la capa de cada después de colocarla. Espolvorear la nuez golpeó por todo el yufka 12.

Superponer el restante 12 yufka sobre la capa de nuez por la misma manera, mediante la difusión de mantequilla fundida por todas partes.

Vierta la mantequilla derretida restante en todo finalmente. A continuación, cortar en diagonal piezas conformadas.

Coloque la bandeja en el horno, que se ha precalentado a 374 F. Cook, el baklava, hasta que cambia de color.

Reposar durante 5 minutos, después de sacarlo de la estufa. A continuación, verter el almíbar frío por todas partes. Servir durante unas 4 horas más tarde.

Nota: El jarabe de solidificar, por el chocolate en ella. Por lo tanto, podrá calentarse un poco, antes de verter todo sobre la baklava.