



Миндальный десерт

Badem Tatlısı



2 стакана миндального порошка
2 яйца
1 стакан сахарной пудры
5 стаканов муки
250 гр. слив. масла
1 ст.л. сока лимона
2 пачки разрыхлителя
Для сиропа:
3,5 стакана сахара
2,5 стакана воды
1 ст.л. сока лимона

- # Воду с сахаром закипятить, добавить сок лимона, кипятить еще 4-5 минут, снять с огня.
- # Слив. масло растопить, дать остуть. Блендером размельчить миндаль в порошок.
- # В глубокой чашке хорошо взбить слив. масло, яйца, сок лимона и сахарную пудру.
- # Добавить порошок из миндаля, 1 стакан муки и разрыхлитель, замесить тесто.
- # Оставшуюся муку постепенно добавляя, месим тесто. Получится тесто как бы кусками.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех. Каждый кусочек сжать в руке, затем придать овальнуу форму.
- # Разложить заготовки в слегка смазанный маслом противень и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку. Печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и полить холодным сиропом. Подавать когда сироп впитается.

Миндальный десерт- вкусное сладкое известное еще со времен Османской империи.