



## Десерт «Красота дворца»

Saray Güzeli



1 пачка маргарина или слив. масла  
0,5 стакана оливкового масла  
1 яйцо  
1 яичный белок  
2 ст.л. сахарной пудры  
0,5 ч.л. разрыхлителя  
1 пачка ванилина  
Щепотка соли  
5 стаканов муки  
Смазать сверху:  
1 яичный желток  
1 ст.л. молока  
1 стакан измельченных грецких орехов  
Для сиропа:  
2,5 стакана сахара  
3 стакана воды  
1 ст.л. сока лимона

- # Воду с сахаром закипятить, добавить сок лимона, кипятить еще 3-4 минуты, снять с огня.
- # Смешать до однородного состояния мягкое слив. масло, оливковое масло, яйцо, яичный белок и сахарную пудру.
- # Добавить ванилин, разрыхлитель (смешать с горстью муки), соль и половину муки, замесить средней упругости тесто добавляя оставшуюся часть муки.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, скатать шарики. Смазать шарики смешанным с молоком желтком и обмакнуть в измельченные орехи.
- # Выложить на смазанный маслом противень, оставляя небольшое расстояние и поставить в заранее разогретую до 175 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и полить холодным сиропом. Подавать через 2 часа.

Чтобы придать десерту более насыщенный вкус, можно в сироп еще добавить цедру лимона.