



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

«Шекерпаре» в кокосовой стружке

Hindistancevizli Şekerpare



1 стакан кокосовой стружки
250 гр. слив. масла
2 яйца
1 ч.л. разрыхлителя
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для сиропа:
3 стакана сахара
2,5 стакана воды
1 ст.л. сока лимона
Украсить сверху:
1 ст.л. кокосовой стружки
Миндаль

- # Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 1-2 минуты, снять с огня.
- # Смешать мягкое слив. масло с яйцами.
- # Добавить кокосовую стружку, разрыхлитель и добавляя муку замесить мягкое эластичное тесто.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецких орех, придать овальную форму и слегка надавить сверху.
- # Выложить сладкое на противень на небольшом расстоянии друг от друга. (Противень смазывать маслом не надо). Сверху положить очищенный разрезанный по длине на 2 части миндаль.
- # Поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и минуты через 3-4 полить холодным сиропом, оставить минимум на 3 часа.
- # Подавать посыпав кокосовой стружкой.

Важно добавить в тесто именно разрыхлитель, а не соду, иначе в сочетании с кокосовой стружкой, тесто будет горчить.