



## Амулетики с хурмой

Hurmali Muska



10 шт. слоеного теста Мильфей

Для начинки:

2 стакана хурмы

0,5 стакана грец. орехов

2 яичных белка

Смазать сверху:

2 яичных желтка

Для сиропа:

3,5 стакана сахара

3 стакана воды

Сок половины лимона

# Закипятить на среднем огне воду с сахаром, добавить сок лимона, через 5 минут кипения снять с огня.  
# Вытащить косточки из хурмы, очень мелко порезать, добавить измельченные грецкие орехи и яичные белки, перемешать.

# Мильфей разморозить, каждый квадратик разрезать на 4 части. Каждую часть кончиками пальцев слегка растянуть. На угол одной стороны положить достаточное количество начинки и накрыть другой стороной, края залепить.

# Начинить таким образом все тесто (40 шт.). Положить амулетики на смазанный маслом противень, смазать сверху яичным желтком и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку.

# Достать из духовки и полить холодным сиропом.

# Подавать через 2-3 часа.

Для этого десерта рекомендуется использовать мягкую перезрелую хурму.