



Кольца с кунжутом

Susamlı Halka



1 ч.л. сухих дрожжей
0,5 стакана подслн. масла
1 ч.л. сахара
¾ стакана теплой воды
0,5 стакана манной крупы
0,5 стакана кокосовой стружки
2-2,5 стакана муки
Посыпать сверху:
0,5 стакана кунжута
Для сиропа:
2 стакана сахара
2 стакана воды
1 ч.л. сока лимона

Растворить дрожжи в теплой воде с сахаром и оставить на 10 минут. Затем добавить манную крупу, кокосовую стружку, подслн. масло и добавляя муку замесить тесто. (Тесто может быть немного масленным и жидким).

Тесто накрыть и оставить на 30 минут. Затем разделить его на кусочки размером чуть меньше грецкого ореха. Сначала скатать палочки, затем концы этих палочек залепить чтобы получилось кольцо.

Кольца обвалять в кунжуте и положить на смазанный маслом противень оставляя расстояние друг от друга .

Противень поставить в холодную духовку, оставить там на 10 минут, затем включить духовку на 180 градусов и печь до золотистого цвета.

Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.

Достать кольца из духовки и полить горячим сиропом.

Десерт быстро впитает сироп, но подавать рекомендуется спустя 2 часа.

В тесте десерта содержится кокосовая стружка, поэтому во время приготовления кольца могут немного «растечься».