



Десерт «Оранжевое гнездо»

Portakal Yuvasi



1 стакан апельсинового сока
0,5 стакана оливкового масла
Цедра одного апельсина
Щепотка соли
1 пакетик разрыхлителя
3 стакана муки
1 ст.л. сахарной пудры
Для начинки:
1 стакан измельченных грецких орехов
Для сиропа:
2 стакана сахара
2 стакана воды
1 ч.л. сока лимона

Приготовим сироп: закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще несколько минут, снять с огня.

В глубокой миске смешать апельсиновый сок, оливковое масло, соль, цедру апельсина и сахарную подру. Добавить разрыхлитель и добавляя муку замесить мягкое не прилипающее к рукам тесто.

Тесто накрыть и оставить на 15 минут. Затем разделить на 3 равные части.

Одну часть посыпать мукою и раскатать прямоугольник толщиной 2-3 мм. 1/3 часть начинки посыпать по всему периметру теста, слегка прижать чтобы орехи прилипли к тесту, затем свернуть в плотный рулет.

Проделать тоже самое с двумя другими кусками теста. Затем рулеты порезать на ломтики шириной с палец.

Небольшой противень смазать оливковым маслом, положить в него порезанные ломтики срезанной частью вверх.

Поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку, печь до золотистого цвета. Затем достать из духовки и минуты через 3 полить холодным сиропом.

Подавать минимум через 2 часа.

В приготовлении теста рекомендуется использовать оливковое масло типа Ривьера.