



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

Десерт «Золотые пальчики»

Altın Parmak



150 гр. слив. масла
1 яйцо
0,5 стакана сахарной пудры
1 пакетик ванилина
1 пакетик разрыхлителя
3,5 стакана муки
Для сиропа:
2,5 стакана сахара
2,5 стакана воды
1 ч.л. сока лимона

- # Приготовим сироп: закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 1-2 минуты, снять с огня.
- # В глубокой миске взбить мягкое слив. масло, яйцо и сахарную пудру.
- # Добавить ванилин, разрыхлитель и добавляя муку замесить не прилипающее к рукам тесто.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, и катая ладошками придать форму палочки (пальца).
- # Выложить на смазанный маслом противень, оставляя небольшое расстояние между ними и поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку. Печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и минуты через 2 полить холодным сиропом.
- # Подавать когда сироп впитается.

В тесто можно добавить цедру одного лимона.