



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

«Фындыкпаре» с кунжутом

Susamlı Findikpare



1 пачка слив. масла
2 яйца
1 стакан молока
1 стакан измельченного фундука
0,5 стакана сахарной пудры
1 пачка разрыхлителя
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Посыпать сверху:
1 стакан кунжута
Для сиропа:
3,5 стакана сахара
3,5 стакана воды
½ лимона

- # Воду с сахаром закипятить, добавить сок лимона кипятить еще 5-6 минут, оставить остывать.
- # В чашке взбить миксером размягченное слив. масло, яйца и сахарную пудру.
- # Добавить молоко, фундук, соль, разрыхлитель, взбивать еще некоторое время.
- # Затем добавляя муку замесить средней упругости тесто.
- # Тесто разделить на кусочки размером с абрикос, скатать шарики. Шарики до половины обвалять в кунжute и положить на смазанный маслом противень.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и сразу залить сиропом.
- # Подавать когда сироп впитается.

Может показаться что сиропа много, однако через некоторое время Фындыкпаре полностью его в себя вберет.