



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

Кофейные булочки

Kakaolu Tatlı Poğaça



200 гр. слив. масла
1 стакан йогурта
1 яичный желток
2 ст.л. сахарной пудры
2 ст.л. какао
1 пачка разрыхлителя
1 пачка ванилина
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
1,5 стакана грецких орехов
0,5 стакана сахара
1 яичный белок

- # В глубокой посуде перемешать размягченное слив. масло, яичный желток, сахарную пудру и йогурт.
- # Добавить какао, ванилин, разрыхлитель и добавляя муку замесить не пристающее к рукам тесто.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, посыпать мукой и раскатать не большие лепешки.
- # На середину положить достаточное количество начинки, свернуть, края залепить.
- # Булочки положить на смазанный маслом противень и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь 15-20 минут.
- # Подавать когда остынут.

Сразу после того как достали из духовки, можно посыпать сверху сахарной пудрой смешанной с какао и ванилином.