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

Амулетики с кремом

Kaymaklı Muska

1 пакет готового теста для пахлавы
Для крема:
3 стакана молока
1 стакан манной крупы
Для прослойки и сверху:
200 гр. слив. масла
0,5 стакана растит. масла
Для сиропа:
3 стакана сахара
3 стакана воды
Сок половины лимона

В кастрюлю налить молоко, добавить манную крупу, варить на среднем огне до готовности.
В другой кастрюльке закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона и варить еще 5-6 минут, снять с огня.
Слив. масло растопить, смешать с растит. маслом.
В 1 пакете примерно 44 штук готовых лепешек для пахлавы. Разделить на половину.
2 лепешки положить друг на друга, смазать не большим количеством масла, сверху положить еще 2 лепешки, смазать маслом, положить также смазывая маслом 22 лепешки.
Затем разрезать на квадратики 8x8. На середину каждого квадратика положить крем и залепить 2 угла чтобы получился треугольник.
Амулетики положить накладывая друг на друга на смазанный маслом противень. Также приготовить оставшиеся 22 лепешки.
Полить амулетики оставшимся маслом и поставить в разогретую до 185 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
Достать из духовки и через 5 минут полить остывшим сиропом.
Подавать когда сироп впитается.

Крем можно назвать "крем-подделка".

© ml.md (русский) рецепт #: 1708 | название рецепта: Амулетики с кремом | история: 13.05.2024 - 06:15