



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

Шоколадные чуреки

Çikolatalı Çörek



100 гр. маргарина
0,5 стакана молока
0,5 стакана сахарной пудры
1 яйцо
1 пакетик разрыхлителя
1 пакетик ванилина
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
0,5 стакана шоколадной крошки
0,5 стакана изюма
1 ч.л. корицы
5-6 ст.л. молока
Украсить сверху:
0,5 стакана сахарной пудры

- # Изюм залить теплым молоком.
- # В чашке смешать мягкий маргарин, сахарную пудру, яйцо, молоко и ванилин.
- # Добавить разрыхлитель и добавляя муку замесить не пристающее к рукам тесто. Тесто оставить на 20 минут.
- # В изюм с молоком добавить шоколадную крошку и корицу, перемешать.
- # Тесто разделить на 16 равных кусков, посыпать мукой и раскатать не большие овальные лепешки.
- # На край лепешки положить начинку и свернуть рулетом, края залепить.
- # Чуреки положить на противень застланный бумагой для выпечки.
- # Поставить противень в разогретую до 180 градусов духовку на 25-30 минут.
- # Достать из духовки и сразу посыпать сахарной пудрой.
- # Подавать теплыми.

Вместо молока, изюм можно залить теплой водой.