



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

Десерт "Дамла татлысы"

Damla Tatlısı



125 гр. слив. масла
1 стакан кокосовой стружки
0,5 стакана сахарной пудры
1 яйцо
2 ст.л. какао
0,5 ч.л. соды
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для сиропа:
2 стакана сахара
2 стакана воды
1/2 лимона

- # Кипятить воду с сахаром несколько минут, добавить сок половины лимона, варить еще 5-6 минут. Снять с огня, дать остыть.
- # Перемешать мягкое слив. масло, яйцо, сахарную пудру, кокосовую стружку и какао.
- # Добавить соду и добавляя муку, замесить не пристающее к рукам тесто.
- # Разделить тесто на кусочки размером с половину грецкого ореха, придать форму капли и положить в противень застланный бумагой для выпечки.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 20 минут.
- # Достать из духовки и минут через 5 залить остывшим сиропом.
- # Подавать когда сироп впитается.

Небольшие кусочки теста положить на разогретую сковороду, если кусочки не растекаются, значит тесто нужной консистенции.