



SUBMITTED BY

Daniela

ON

2014.01.29



Keine Stimmen

Ушите на Аман



Еврейски сладки

Продукти за около 25-30 сладки:

125 гр масло на стайна температура

1 $\frac{1}{4}$ чаена чаша захар

2 с.л. мляко

1 яйце

1 прах ванилия

щипка сол

2 $\frac{1}{2}$ чаени чаши брашно

За плънката

Шоколад, сладко от сливи, нарязани сушени кайсии със захар, маково семе със стафиди.

Начин на Приготвяне

В купа се разбиват маслото и захарта докато станат кремообразни

В отделна купа се смесват млякото, яйцето, ванилията и солта

В трета купа се пресява брашното

Маслото се смесва с 1/3 от брашното. След това останалото брашно се добавя на три пъти, като се редува с яйчената смес. Тестото се оформя на топка, завива се с прозрачно фолио и се прибира в хладилника поне за час

Фурната се загрява на 180 градуса

На леко набрашнена повърхност се разточва кора с дебелина около 3 мм, от която се изрязват кръгове с диаметър около 8 см.

В средата на всяко кръгче се поставя парче шоколад или чаена лъжичка от сладкото. От кръгчетата се оформят триъгълни сладки, като се повдигат от три края към центъра, оставяйки място в средата от което да се вижда плънката.

Подредете сладките в тава застлана с хартия за печене и печете около 15-20 минути или до зачервяване

Произход на снимката

Cornelia

Weitere Informationen

Categories

Игри и занимания

Tags

Сладкиши
Рецепта
Печене
България
Храна

Age

Няма налични данни.

Number of participants

Няма налични данни.

Bible

Тази информация липсва.

Duration

Няма налични данни.

File download

No file downloads

KI Generierter Inhalt

Contents
Categories
Tags
Age
Number of participants
Bible
Duration