

INGEDIEND DOOR
Daniela

ON
29-01-2014

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Ушите на Аман



Еврейски сладки

Продукти за около 25-30 сладки:

125 гр масло на стайна температура

1 ¼ чаена чаша захар

2 с.л. мляко

1 яйце

1 прах ванилия

щипка сол

2 ½ 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

Categorieën
Игри и занимания

Tags
Сладкиши
Рецепта
Печене
България
Храна

Leeftijd
Няма налични данни.

Aantal deelnemers
Няма налични данни.

Bijbel
Липсва тази информация.

Duur
Няма налични данни.

Bestanden downloaden
Geen downloads

KI Generierter Inhalt
Inhoud
Categorieën
Tags
Leeftijd
Aantal deelnemers
Bijbel
Duur

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/bg/wiki/art/ushite-na-aman