

WYSŁANE PRZEZ
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

Kategorie
Игри и занимания

Tagi
Сладкиши
Рецепта
Печене
България
Храна

Wiek
Няма налични данни.

Liczba uczestników
Няма налични данни.

Biblia
Липсва тази информация.

Czas trwania
Няма налични данни.

Pobieranie plików
Brak pobierania plików

KI Generierter Inhalt
Zawartość
Kategorie
Tagi
Wiek
Liczba uczestników
Biblia
Czas trwania

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