



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  $\frac{1}{4}$  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

*Kategorie*

Игри и занимания

*Tagi*

Сладкиши

Рецепта

Печене

България

Храна

*Wiek*

Няма налични данни.

*Liczba uczestników*

Няма налични данни.

*Biblia*

Тази информация липсва.

*Czas trwania*

Няма налични данни.

*Pobieranie plików*

Brak pobierania plików

*Kl Generierter Inhalt*

Zawartość

Kategorie

Tagi

Wiek

Liczba uczestników

Biblia

Czas trwania