

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 загрева 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