

SUBMITTED BY
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

Категории
Игри и занимания

Етикети
Сладкиши
Рецепта
Печене
България
Храна

Възраст
Няма налични данни.

Брой участници
Няма налични данни.

Библията
Липсва тази информация.

Продължителност
Няма налични данни.

Изтегляне на файлове
Няма изтегляне на файлове

KI Generierter Inhalt
Съдържание
Категории
Етикети
Възраст
Брой участници
Библията
Продължителност

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