

SOUMIS PAR
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

*Categories*
Игри и занимания

*Tags*
Сладкиши
Рецепта
Печене
България
Храна

*Vieux*
Няма налични данни.

*Nombre de participants*
Няма налични данни.

*Bible*
Липсва тази информация.

*Durée*
Няма налични данни.

*Téléchargement du fichier*
Pas de téléchargement de fichiers

*KI Generierter Inhalt*
Contenu
Categories
Tags
Vieux
Nombre de participants
Bible
Durée

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