

AZERBAIYÁN NACIONAL PASTEL



Metbex.net

Para la masa:

- 1 kg + 1 cucharada de mesa (paso 3) la alta calidad de la
- 400 gramos de mantequilla
- 5 yemas de huevo
- 250 gramos de crema agria
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de vainilla en polvo
- 1/2 cucharadita de levadura seca (levadura en polvo)
- 1 cucharada sopera de azúcar
- 1/2 taza (125 m) de leche caliente

1. Preparar la masa primero. Para ello, coloque la harina y la mantequilla y el aceite en la comida, como bien las manos hasta que el polvo de caza



2. Un tazón de fuente separado, los huevos, la crema agria, la sal y la cucharada de vainilla en polvo mezcla.



3. Droj un recipiente aparte, 1 x. cuarto de baño. harina, 1 xq Mezclar polvo de azúcar. En la 1/4 taza de leche caliente se vierte. Ponga unos 2 minutos y reservar.

4. La mezcla de huevo y nata (# 2) y droj mezcla (# 3) de mantequilla (# 1) Añadir la mezcla.



5. esta etapa, la masa es un poco seco. Para ello tenemos que suavizar, sobre la masa de leche 1/4 taza caliente en un tazón y mezclar

6. Dejar de lado 30-40 minutos de masa redonda y capa superior



7. Preparar tienda. Para ello, pelado, nueces tostadas y sin cáscara o corteza de avellano coco o de almendra en forma de pelado quién es el coche. El azúcar en polvo en la parte superior, y fragantes cardamomo que se añaden a la mezcla. Para pelar almendras: en forma de almendra olla de agua hirviendo se vierte en la parte superior izquierda. Ponga el agua a ser alrededor de 2 minutos (no sobre el agua, o las almendras pueden ser suaves). Almendra con forma de lavar y secar. mano hasta que la caza corteza





Metbex.net

8. Divida la
masa por 36



Metbex.net

9. Cada círculo entre el xq 2 ovejas domésticas y cierre la boca





Metbex.net

10. Tras el cierre de la
espiral



Metbex.net



Metbex.net

11.y luego decorar



Metbex.net



Metbex.net

12. Səkərburaları 180C
stand-grado horno
aproximadamente 20
minutos. Haga que su
comida



Metbex.net



Metbex.net



Metbex.net