

Испанские булочки ensaimadas

Автор: Мухаббат

23.11.2016 17:16 - Обновлено 24.12.2016 19:06



Ensaimadas — булочки родом с испанской Майорки. Но эта выпечка популярна не только в Испании, но и в Латинской Америке, и на Филиппинах. Дрожжевое тесто тонко растягивают, выкладывают начинку, сворачивают рулетом, а затем закручивают «улиткой». Форма сохранилась с момента появления этого десерта, предположительно в X-XIII веках, во времена правления арабов. Вообще, спиралевидная форма характерна для арабской выпечки, поскольку ассоциируется с тюрбаном

Испанские булочки ensaimadas

Автор: Мухаббат

23.11.2016 17:16 - Обновлено 24.12.2016 19:06

Булочки получаются мягкими, с нежным сливочным вкусом. Начинка может быть любой, на ваш вкус - яблоки с корицей, тыква с изюмом, свежие ягоды, любой конфитюр или джем. Я приготовила с тушёными яблоками и корицей.

Советую использовать муку и сливочное масло хорошего качества, поскольку тесто замешивается на воде.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для теста:

Испанские булочки ensaimadas

Автор: Мухаббат

23.11.2016 17:16 - Обновлено 24.12.2016 19:06

300 гр. муки

1 ч.л. сухих дрожжей

1/2 ч.л. соли

1/4 стакана сахара

1 яйцо

2 ст.л. растительного масла

120 мл. теплой воды

для начинки:

3 средних кисло-сладких яблока

2-3 ст.л. сахара

Испанские булочки ensaimadas

Автор: Мухаббат

23.11.2016 17:16 - Обновлено 24.12.2016 19:06

2 ст.л. сливочного масла

1/2 ч.л. молотой корицы

1 ст.л. лимонного сока

дополнительно:

100 гр. сливочного масла

сахарная пудра

Испанские булочки ensaimadas

Автор: Мухаббат

23.11.2016 17:16 - Обновлено 24.12.2016 19:06



Испанские булочки ensaimadas

Автор: Мухаббат

23.11.2016 17:16 - Обновлено 24.12.2016 19:06

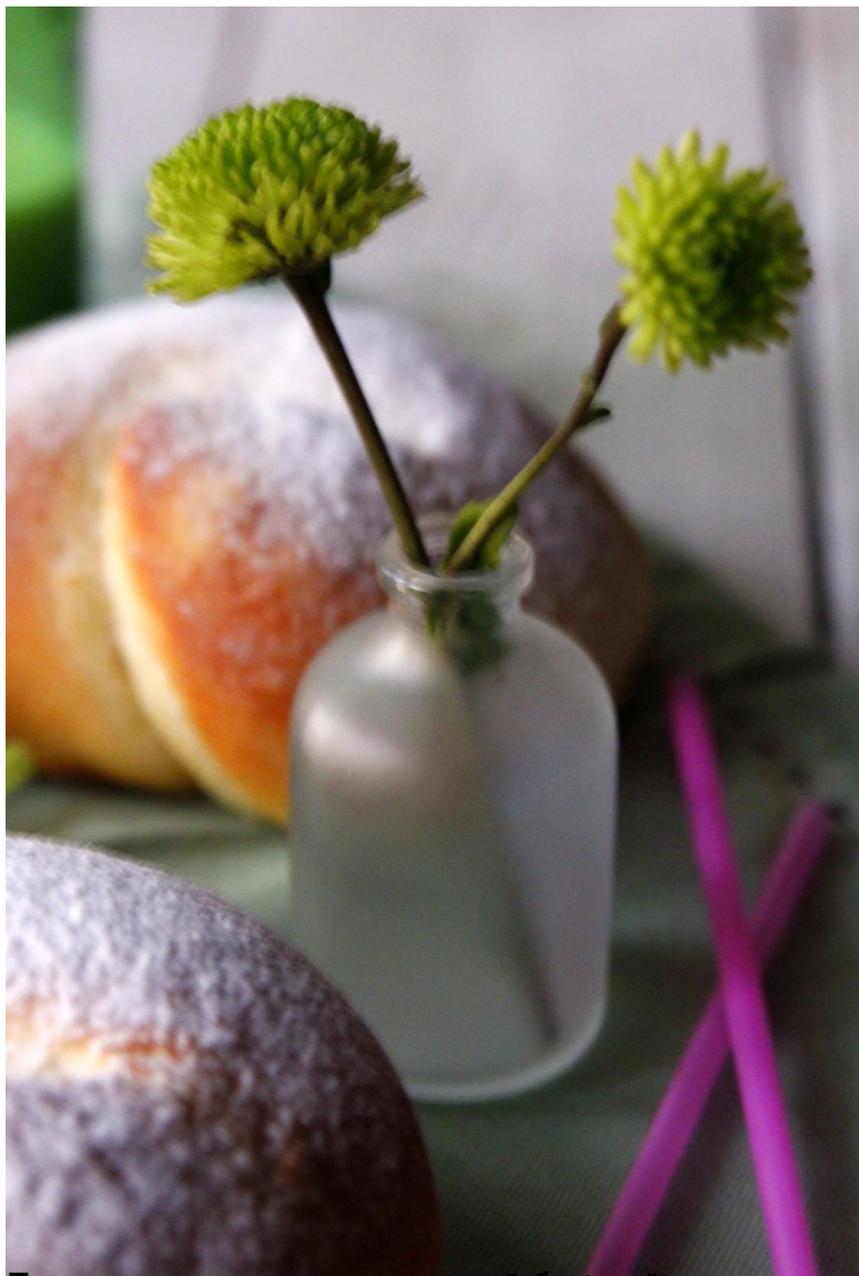


~~ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 1. В миске смешать муку, сахар, дрожжи, соль, яйца, молоко и масло. 2. Замесить тесто. 3. Дать тесту подняться. 4. Разделить тесто на шарики. 5. Скатать шарики в бублики. 6. Выпекать в духовке при 180°C до золотистого цвета. 7. Посыпать сахарной пудрой.~~

Испанские булочки ensaimadas

Автор: Мухаббат

23.11.2016 17:16 - Обновлено 24.12.2016 19:06



~~Булочка Ensaimada - это традиционный испанский десерт, который подают в качестве закуски или десерта. Он имеет форму шарика и покрыт сахарной пудрой. Булочка Ensaimada готовится из дрожжевого теста и выпекается в духовке. Вкус у нее сладкий и мягкий. Булочка Ensaimada является популярным десертом в Испании и других странах Латинской Америки.~~

Испанские булочки ensaimadas

Автор: Мухаббат

23.11.2016 17:16 - Обновлено 24.12.2016 19:06



{jcomments on}