



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Bar con Albicocca

Kayısılı Bar



125 gr di margarina
125 gr di burro
1 uova
1 bicchierino di cocco
1 bicchiere di zucchero semolato
In quantità di farina
Per interno;
1 tazza coposto di albicocca
Mezzo tazza di nocciole
Per la sopra;
Mezzo tazza marmellata di albicocca
Mezzo tazza di nocciole

- # Con la margarina si odia bene lo stampo di forno.
- # Nella ciotola da impastare e mettono uova zucchero semolato e l'altra metà di margarina poi si miscelano.
- # Alla sopra si aggiungono cocco lievito miscelata con la farina e la farina finché per avere un impasto omogeneo.
- # Impasto preparato si divide in due pezzi. Primo pezzo a si schiaccia e si fila bene nello stampo dopo alla sopra si inserisce composto di albicocca e poi si pizzica goccioline pestate.
- # L'altro pezzo di impasto si apre con il dito e poi si mette sopra di composto.
- # Dopo lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucina finché arriva al colore viola.
- # Dopo aver tolto dal forno alla sopra si mette a marmellata di albicocca e pizzica nocciole.
- # Dopo aver tolto dal forno si taglia in forma di rettangolo.
- # Dopo aver fredda completamente se ne va dallo stampo e servirsì.

Nota: I pezzi d'impasto che si mette alla sopra si molla e si riunisce con l'altro impasto.