# Dolce di Goccia

Damla Tatlısı

Mezzo pacco di burro ( 125 gr )
1 bicchiere di cocco
1 bicchierino di zucchero semolato
1 uova
2 cucchiai di cacao
1 cucchiaino di carbonato
In quantità di farina
Per lo sciroppo;
2 bicchieri di zucchero
2 bicchieri d'acqua
Mezzo limone

# Primamente si preparano gli ingredienti di sciroppo e poi si lascia raffreddare.
# Si miscelano burro sciolto uova zucchero semolato cocco e cacao dopo si aggiungono carbonato e la farina setacciata.
# Dall' impasto preparato si prendono i pezzi dimensione di noce.
# Dopo i Questi pezzi si fanno come la figura di cilindro.
# Dopo si fidano del vassoio oliato e si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano circa per 20 minuti.
# Dopo aver tolto dal forno si lascia per 5 minuti dopo si aggiunge lo sciroppo.
# Servirsi dopo succhiato bene lo sciroppo.

Nota: Per sapere la coerenza di impasto si prende un pezzo grandezza di ceci e si mette nella padella calda se non sidisintegra significa va bene.