Zucchero di Sesamo

Susam Şekeri

1,5 bicchierini di zucchero polverato
1 bicchierino di sesamo
Olio vegetsle per oliarsi

Zucchero e latte si mettono in una machinetta di riscalkdamento latte sopra si aggiunge 1 cucchiaio d'acqua.
Sul fuoco baso si muove cosi si cerca di diventarsi come caramella lo zucchero.
Senza divenarsi troppo solido lo ucchero sopra si aggiunge il sesamo.
Dopo che iniziato a bollire insime con lo zucchero si toglie dal fuoco.
Si mettono sopra un tavolo oliato con il cucchiiano con le distanze.
Dopo freddati i pezzi si prendono nella zuchheriera. se svuotat in completo allora dopo freddati si rompono e cosi si mettono nella zuccheriera.

Nota: Zucchero e diventa solido nel momento di svuotamento sopra il marmo. Si tiene ancora sul fuco che cosi scioglie per un po.