



Fascio con Mela

Elmalı Bohça



4 impasti di milyof quadrati
2 mele
1 albume d'uova
8 biscotti potibor
1 bicchierino noce pestato
Mezzo bicchiere uva secca
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di caco
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaio di zucchero semolato

- # I biscotti si rompono o si pestano poi si mettono nella ciotola da mescolare.
- # Sopra si aggiungono albumi d'uova, noce, ed uva secca, cannella e cacao e si impastano finché si mescolano tutti.
- # Poi si fa 4 palle dalla miscelata preparata.
- # Le mele si sbucano e si tagliano in 2 poi si levano i semi e si fanno i buchi.
- # Nei buchi delle mele si mettono le palle preparate.
- # Gli impasti si aprono sul tavolo farinato e in mezzo si mettono le mele e si copre come fascio.
- # Poi gli impasti preparati si filano nel vassoio oliato e sopra si mette dal tuorlo d'uova.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finché si diventano viola.
- # Si pizzica zucchero semolato sopra.

Nota: Per farsi aumentare il gusto nello zucchero si può aggiungere 1 bustina di vaniglia.