



Ore d'Amore

Sevgi Saati



2 cucchiai di yogurt
1 cucchiaio d'olio vegetale
2 uova
1 sbucia d'arancia grattugiata
1 bicchierino di zucchero semolato
3,5 bicchieri di farina
1 cucchiaiino di lievito in polvere
Per friggere;
1,5 bicchieri d'olio vegetale
Per la sopra;
1 bicchiere di zucchero semolato

In una ciotola si mettono uova, yogurt olio vegetale, zucchero semolato e sbucia d'arancia grattugiata poi si miscelano bene con la forchetta.

Si aggiunge la farina e si aggiunge lievito in polvere e si fa impasto omogeneo.

Poi impasto si coperra e si lascia a riposare circa per mezz'oretta . Poi con il rullo si apre diametro di mezzo cm. Si taglia con lostampo del biscotto.

In una padella si mette olio vegetale e dopo aver riscaldato gli impasti tagliati si lasciano nell'olio riscaldato e si arrossiscono tutte due parti , poi si levano sulla carta per levare olio.

Sopra ore d'amore si possono pizzicare zucchero semolato e si prende nel piatto da servire.

Nota: Per avere gusti diversi nell'impasto si possono aggiungere le altre cose come vaniglia e cannella.