



## Pasticceria Secca

Kuru



Mezzo pacco di burro (125gr)

1 bicchiere di latte

1 levita bagnata dimensione di una scatola fiammifero

1 cucchiaino di zucchero semolato

1 cucucchiaio di sale

Abbastanza farina

- # Si mette nella ciotola il latte un'po' caldo. Sopra si aggiungono levita, zucchero semolato questi si mescolano.
- # Dopo aver messo di burro e sale nella miscela si continua ad impastare e si aggiunge la farina.
- # Appena diventa consistenza solida si chiude sopra dell'impasto e si lascia a riposare per 1,5 ore.
- # Dopo 1,5 l'impasto si rimpasta qualche volta e poi si condivide 3 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si rotonda e si fanno come figura di bastoncino dimensione di 1,5 dito, si tagliano la dimensione di 3 dita in orizzontale .
- # Dopo aver preparato tutte 3 pezzi d'impasto si mettono nella teglia senza olio.
- # Poi si mette nel forno riscaldato prima di 175gradi e si cuocano un'po' fino a diventano il colore viola, poi la temperatura del forno si abbassa a 120 gradi, le secche si lasciano ancora 1,5 ore nel forno.
- # Poi si spegne il forno ma non si apre il coperchio e le seche non fanno uscire dal forno.
- # Se secche sono fragili vuoldire che sono pronte, si possono consumare fino a 6 mesi e si serviranno con te', latte o con qualunque succo di frutta.

Nota: Pasticceria secca è la ricetta popolare della Beypazari città di Ankara. E 'tradizionalmente cotto nei forni che sono costruiti da pietre. È inoltre possibile aggiungere 2 pezzi di gomma mastice negli ingredienti per ottenere un sapore diverso.