



Panino con Ciliegia

Vişneli Çörek



1 uova
1 bicchierino olio d'oliva
1 bicchierino olio di girasole
1 bicchiere di yogurt
4 cucchiai di zucchero semolato
1 bustina di lievito in polvere
1 bustina di vaniglia
In quantità di farina
Per interno :
1 bicchiere di ciliegia pulita
2 cucchiai di zucchero
Per la sopra;
2 cucchiai di zucchero semolato

- # Nella ciotola da impastare si mettono uova, yogurt, olio d'oliva, olio di girasole e zucchero semolato poi si miscelano.
- # Poi dentro si aggiungono ciliegia e lievito in polvere e si aggiunge la farina finchè per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi prendono i pezzi dall'impasto dimensione di pesca sopra tavolo farinato si apre dimensione dei piattino di tè.
- # Poi in mezzo si mette un cucchiaino di zucchero miscelano con ciliegia. Poi si piegano come panino e poi si filano nel vassao oliato.
- # Poi il panino si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucinano finchè cambiano i colori dopo aver tolto dal forno alla sopra si pizzica zucchero semolato.
- # Si servirsi in fresco.

Nota: In genere nella preparazione di panini dolci si usa voglio digitare per avere impasto morbido.