



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

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 del 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 vassoio 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.