



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

Focaccia Normale

Sade Poğaç



1 pacco di margarina
1,5 bicchieri di latte
1 cucchiaino di carbonato
In quantità di farina
Per la sopra ;
1 uova
1 cucchiaino di zucchero

- # Margarina ammorbidata e latte si miscelano poi alla sopra si aggiungono farina carbonato e sale così si avrà l'impasto mezzo morbido.
- # Poi l'impasto si coperta bene con nailone e si mette nella parte inferiore di frigo e si rimane circa per 4 ore .
- # Dopo prendono i pezzi da l'impasto dimensione di limone. Prima si rotolano poi si schiacciano.
- # I panini preparati si filano nel vassaio oliato dopo alla sopra si mette dalla miscelata preparata con uova e zucchero. Parte sopra si fanno i tagli con il coltello.
- # Poi il vassaio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi. Si cucinano finchè arrossiscono bene
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Impasto di questo panino si può rimanere nelo frigo fino a 3 giorni.