



Panino con Puding

Pudingli Çörek



1 lievito
2 uova
1 bicchierino d'acqua fresca
1 bicchierino di latte
Mezzo bicchierino d'olio vegetale
1 cucchiaio di zucchero semolato
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno ;
2 bicchieri di latte
4 cucchiali di zucchero
2 cucchiali di farina
1 cucchiaio amido
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di margarina
1 manciata uva secca
Per la sopra ;
2 cucchiali zucchero semolato

In una ciotola profonda si mette 2 manciata di farina insieme con lievito e si miscelano poi si aggiungono zucchero semolato, sale , uova, olio vegetale, latte e l'acqua si miscelano.

Alla sopra si aggiunge la farina finchè per avere un impasto mezzo morbido dopo si coperta e si lascia a riposare ad una parte circa per un oretta.

In questo momento si preparano di materiali per interno per questo in una pentola piccola si mette latte, zucchero ,farina ed amido si miscelano. Dopo sul fuoco medio si cucinano finchè per diventare cremata.

Dopo aver tolto dal fuoco si aggiungono margarina e vaniglia ultimamente si aggiunge uva secca.

Poi dall'impasto riposato si prendono i pezzi grandezza di noce dopo si aprono con il rullo grandezza sotto di piattino. In mezzo si mette dalla miscelata preparata e si piegano. Dopo si filano nel vassallo oliato parte piegate arrivano in sotto.

I panini preparati prima di inserire nel forno si lasciano ad una parte per riposare circa mezzoretta.

Dopo si inserisco nel forno riscaldata a 190 gradi e si cucinano finchè le sopre diventano viole.

Dopo aver tolto dal forno sopra dei panini si mette zucchero semolato. Si servirsi in caldo.

Nota: Sopra di questa ricetta si può mettere anche tuorlo d'uova.