



## Panino con Fichi

İncirli Poğaça



1 uova  
1 bicchierino olio d'oliva  
1 bicchiere di yogurt  
1 bustina di vaniglia  
1 bustina di lievito in polvere  
1 cucchiaio di zucchero semolato  
Mezzo cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
8 fichi secchi  
1,5 bicchieri di latte  
1 bicchierino interno di noce  
Per la sopra;  
2 cucchiai di zucchero semolato

- # Primamente prepararono i materiali per interno i fichi si tagliano infine poi si mettono in una ciotola alla sopra si aggiunge latte. Si aspetta per due ore dopo si aggiunge noce pestato e si miscela.
- # Nella ciotola da impastare si mettono uova, olio d'oliva, yogurt, sale e zucchero semolato si miscelano bene. Dopo si aggiunge carbonato miscelata con farina e si aggiunge la farina per avere un l'impasto mezzo morbido.
- # Dall'impasto riposato si prendono i pezzi grandezza di noce poi si aprono sul tavolo farinato grandezza sotto di un piattino.
- # In mezzo del impasto aperto si mette dalla miscelata preparata poi si piegano dopo si filano nel vassao oliato.
- # Il vassao oliato si inserisce nel forno riscaldato a 175 gradi dei panini cucinano che cambiano i colori.
- # Sopra dei panini calde si pizzica zucchero semolato e si servirsi.

Nota: Per fare la preparazione veloce, i fichi si possono cucinare finchè succhia il latte.