



Kalburabasti Cacao

Kakaolu Kalburabasti



1 uova
Mezzo pacco di burro
Un bicchiere di yogurt
Un bicchiere farina di riso
1,5 bicchierini olio di girasole
4 cucchiai di cacao
Una bustina di vaniglia
Una bustina di lievito in polvere
Mezzo cucchiaino di dolce sale
In quantità di farina
Per interno;
1,5 bicchieri interno di noce
Per lo sciropo;
4 bicchieri di zucchero
4 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

Primamente prepara impasto. In una ciotola si mettono burro sciolto uova yogurt olio di girasole e cacao. Poi si miscelano con la forchetta oppure con il dito.

Alla sopra si aggiungono farina di riso vaniglia lievito in polvere sale e farina finché per avere un impasto omogeneo. Poi si coperta e si lascia a riposare circa mezz'ora.

In questo momento si prepara lo sciropo. L'acqua e lo zucchero si mettono in una pentola e quando arriva nel momento di bollire il fuoco si regola a basso tra 5 minuti si aggiunge succo di limone e si continua a bollire ancora per 5 minuti poi si leva dal fuoco.

Dall'impasto riposato si prendono i pezzi dimensione di noce. Si rotolano come pallina dopo questi pezzi si mettono sopra del filtro oppure sulla grattugia e si aprono diametro di piattino.

In mezzo dell'impasto si mette dalla miscelata di noce e si rotolano come il rullo. Dopo si filano nel vassoio nelle parte piegate arrivano sotto. (il vasaio non si olia)

Dopo aver preparato tutti i dolci il forno si regola a 200 gradi puoi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato. Sì cucinano circa per 20 o 25 minuti.

Dopo aver cucinato sopra dei dolci si mette dallo sciropo preparato e si aspettano per un po' succhiare il sciropo dopo aver succhiato sì servirsi.

Nota: Nel momento di cucinamento è importante di mettere nel forno caldo altrimenti i dolci si possono deformare.