



## 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 cucchiari 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 sciroppo;  
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 sciroppo. 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. Si cucinano circa per 20 o 25 minuti.
- # Dopo aver cucinato sopra dei dolci si mette dallo sciroppo preparato e si aspettano per un po' succhiare il sciroppo dopo aver succhiato si servirsì.

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