



Dolce di Mandorle

Badem Tatlısı



Due bicchieri di mandorle in polvere
Due uova
Un bicchiere di zucchero semolato
5 bicchieri di farina
Un pacco di burro(125 gr.)
Un cucchiaino succo di limone
2 bustine lievito in polvere
Per lo sciroppo;
3,5 bicchieri di zucchero
2,5 bicchieri d'acqua
Un cucchiaino succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo. Bolliscono zucchero e l'acqua quando arriva alla coerenza il fuoco si regola basso e si aggiunge succo di limone poi si continua circa per quattro o cinque minuti.
- # Burro scioglie in questo momento le mandorle si pestano oppure si fanno passare dal robot e diventano in polvere.
- # Nella ciotola da impastare si mettono burro sciolto uova succo di limone e zucchero semolato si miscelano.
- # Dentro si aggiungono mandorle in polvere un bicchiere di farina lievito in polvere poi si inizia ad impastare.
- # Le altre quattro bicchieri di farine si aggiunge piano piano finché per avere un impasto omogeneo.
- # Dopo dal impasto si prendono i pezzi dimensione di noce. Si schiacciano con le mani. Dopo si fa figura ovale.
- # I dolci di manforle si filano nel vassoio oliato con le distanze. Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi i dolci si cucinano finché arrossiscono bene.
- # Sopra dei dolci si mette lo sciroppo subito dopo levati dal forno. Servirsi dopo aver succhiato lo sciroppo.

Nota: Dolce di mandorle è una buona dolce deriva dalla cucina di Ottomano fino ad oggi.