



Boccone Bucato

Delikli Lokma



2 cucchiai di lievito in polvere
2 cucchiai di zucchero
Due bicchieri d'acqua fresca
5 bicchieri di farina
Mezzo cucchiaino di sale
4 cucchiai olio di olive
Per lo sciroppo;
3 bicchieri di zucchero
3 bicchieri d'acqua
Un cucchiaio succo di limone
Per friggere;
3 bicchieri d'olio vegetale

In un bicchiere d'acqua fresca si mette 2 cucchiaini di dolce lievito in polvere insieme con 2 cucchiaini di dilce zucchero. Si miscelano e si aspetta circa 10 minuti. Poi l'acqua lievitata si mette nella ciotola da impastare alla sopra si aggiunge 1 bicchiere d'acqua fresca.

La farina si raggiunge piano piano nell'acqua in questo momento si aggiungono olio d'olive e sale. Poi si coperta impasto e si lascia a riposare circa per tre o quattro ore.

Si prepara lo sciroppo. Zucchero dell'acqua simboli squalo sul fuoco medio finchè arriva alla coerenza poi si aggiunge succo di limone e simboli disco no ancora per qualche minuti poi si levano dal fuoco e si lascia a freddare.

Impasto lievitato si riimpasta e se bisogna si aggiunge la farina.

Nella padella si mette olio vegetale e riscalda.

Dall' impasto si prendono i prezzi dimensione di noce poi si fa il buco dal mezzo con il dito e ppi si buttano nell'olio caldo.

Poi bocconi arrossiti si mettano dentro del sciroppo freddo e rimangono circa per 15 -20 minuti. Poi si prendono nel piatto da servire.

Servirsi dopo freddato.

Noce: Si prefisisce di preparare una notte prima impasto di questo dolce.