



Dolce Scrosciante all'Arancia

Portakallı Dökme Tatlı



3 uova
1 bicchiere di zucchero
2 bicchieri di farina
Mezzo bicchiere amido di grano
Mezzo bicchiere di latte
Un cucchiaino di burro
Un pacco lievito in polvere
Per la sopra;
Un bicchierino di noce pestato
Per lo sciroppo;
Due bicchieri succo di arancia
Un bicchiere d'acqua
1,5 bicchieri di zucchero
Mezzo grattugiamento sbuccia d'arancia

- # Succo d' arancia l'acqua zucchero e buccia d'arancia si miscelano poi si bolliscono e si lasciano a freddare.
- # Il burro si scioglie e poi si lascia a freddare.
- # In una ciotola profonda si mettono uova e zucchero poi si miscelano con miscelatore finché sciogliere bene lo zucchero.
- # Alla sopra si mettono burro e latte puoi si miscelano dopo si aggiungono farina amido di grano lievito in polvere e si miscelano.
- # Uno stampo del forno si olia bene svuota la miscelata.
- # Poi lo stampo si inserisce nel forno preriscaldato a 170 gradi e si cucinano finché arrossiscono bene (circa 45 minuti).
- # Si leva dal fuoco e dopo alla sopra si svuota lo sciroppo freddo. Poi si aspetta per tre o quattro ore dopo si fetta e dalla sopra si pizzica noce pestato.

Nota: Questo dolce si fetta dopo aver succhiato lo sciroppo altrimenti si può deformare.