



Dolce di Patata

Patates Tatlısı



3 patate
3 uova
Un bicchiere di latte
Mezzo bicchiere di zucchero
Mezzo pacco di burro
Un bicchiere di semolino
1,5 bicchieri di farina
Un pacco di lievito in polvere
Una bustina di vaniglia
Per lo sciroppo:
2,5 bicchieri di zucchero
3 bicchieri d'acqua
Un cucchiaio succo di limone

- # Prima di preparare il dolce si prepara lo sciroppo e si aggiunge succo di limone poi si leva dal fuoco.
- # Le patate si bolliscono e si sbuciano poi si grattugiano. Poi si lasciano ad una parte per usare.
- # Nella ciotola da miscelate si mettono uova e zucchero si miscelano finché lo zucchero si scioglie.
- # Poi dentro si aggiungono latte e burro sciolto insieme con patata grattugiato e si miscelano con miscelatore per breve tempo.
- # Dopo si aggiungono farina setacciata semolino lievito in polvere e vaniglia. Si miscelano ancora per un po'.
- # Un vassallo del forno medio si olia bene poi la miscelata di dolce ai svuota dentro . Poi il vassallo si mette nel forno riscaldato a 180 gradi si cucina finché arrossisce la sopra.
- # Si mette lo sciroppo dopo qualche minuti tolto dal forno.
- # Tra 4 - 5 ore il dolce si fetta come volendo e servirsi.

Nota: Dolce di patata è una ricetta dimenticata della zona Cesme di Smirne.