



Dolce di Giorgia

Gürcü Tatlısı



5 uova
1 bicchiere olio d'oliva
1 bicchiere di zucchero
2 bicchieri di farina
1,5 bicchieri di noce pestato
2 bicchieri di cocco
2 bustina di lievito in polvere
2 bustina di vaniglia
Per lo sciroppo ;
4,5 bicchieri di zucchero
5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino succo di limone

Primamente si prepara lo sciroppo. Per questo si bolliscono bene l'acqua e lo zucchero. Quando arriva al momento di bolimento si aggiunge succo di limone. Poi si bollisce ancora per 1-2 minuti. Poi si leva dal fuoco e si lascia a freddare.

In questo momento si prepara impasto. In una ciotola profonda si mettono uova alla sopra si aggiunge zucchero e si miscela con miscelatore finchè lo zucchero si scioglie.

Nella ciotola si aggiunge olio vegetale , farina setacciata, lievito in polvere e vaniglia e si miscelano.

Ultimamente si aggiunge il cocco inisime con noce pestato e non si miscela tanto.

Poi un vassaiò si olia e si svuota la miscelata .

Poi si mette nel forno riscaldato a 185 gradi e si cucinano finchè arrossiscono bene la sopra.

Quando leva dal forno si mette a freddare circa per 5 minuti.

Alla sopra si mette lo sciroppo e si fetta come volendo dopo aver succhiato lo sciroppo.

Alla sopra si pizzica cocco e servirsi.

Nota: Noce si aggiunge ultimamente perchè noce cambia il colore di miscelata per questo si aggiunge ultimamente.