



Sekerpore al Nocciolino

Fındıklı Şekerpore



250 gr. margarina
1 uova
2 albumi d'uova
1,5 bicchierini di semolino
2 bicchierini zucchero semolato
4 -4,5 bicchieri di farina
1 bustina di lievito in polvere
2 bustine di vaniglia
1 pizzico di sale
Per la sopra;
3 tuorlo d'uova
40 - 45 di nocciolini
Per lo sciroppo;
4 bicchieri di zucchero
4 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino succo di limone

In una ciotola profonda si mettono margarina sciolta insieme con uova e 2 albumi d'uova, zucchero semolato poi si miscelano con miscelatore.

Alla sopra si mettono semolino, vaniglia, lievito in polvere, sale e farina così si fa un impasto mezzo morbido.

Dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di noce si rotolano e si filano nel vassoio oliato.

Alla sopra si mettono dal tuorlo d'uova e in mezzo si mette nocciolino.

Dolci preparati si levano dal forno e in questo momento si prepara lo sciroppo acqua e zucchero si bolliscono puoi si aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per 5 minuti poi si leva dal fuoco.

Sciroppo caldo si mette sopra di dolce e servirsi quando succhia lo sciroppo.

Nota: Nel momento di mettere il nocciolino dentro di sekerpore, parte fine arriva sotto.