



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Dolce di Cagliata

Lor Tatlısı



250 gr.cagliata senza sale
2 uova
Mezza bustina di burro (125 gr.)
1 bicchierino di zucchero semolato
1 bicchiere amido di mais
2,5bicchieri di farina
1 bustina di lievito in polvere
Per lo sciroppo;
3,5 bicchieri di zucchero
3,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaio succo di limone

- # Primamente si bolisce o sciroppo . Si bollisce lo zucchero e quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone poi si leva dal fuco.
- # Nella ciotola da im pastare si mettono burro,uova,cagliata,zucchero semolato poi si miscelano con dito.
- # Alla sopra si aggiungono farina setacciata,amido e lievito in polvere e si impastano finchè per avere un impasto omogeneo.
- # Poi dal impasto si prendono i pezzi dimensione di noce e si rotola poi si mette nel vassoio oliato.
- # Poi si schiaccia con la forcehetta così si fanno le figure ed alla sopra si mette dal tuorlo d'uova poi si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi si arrossiscono finchè diventa il colore d'oro.
- # Poi il dolce si leva dal forno e dopo 3 minuti si mette lo sciroppo e servirsi dopo aver succhiato lo sciroppo.

Nota: Amido serve per arrossire il colore viaola.