



Dolce di Amasya

Amasya Tatlısı



1 uova
1 albume d'uova
1,5 bicchieri di yogurt
Mezzo pacco di burro (125 gr.)
1 bicchierino di zucchero
1 bicchiere di mandorle
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito in polvere
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaino di dolce latte
Mezzo cucchiaino di zucchero
Per lo sciroppo;
3 bicchieri di zucchero
3 bicchieri d'acqua
1 cucchiaio succo di limone

Primamente si prepara lo sciroppo. Zucchero si bollisce quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bollisce per poco tempo.

In una ciotola profonda si aggiungono uova, albumi d'uova, yogurt e margarina insieme con zucchero poi si miscelano bene con miscelatore.

Alla sopra si aggiungono sale, vaniglia e farina setacciata finchè per avere un impasto mezzo morbido.

Ultimamente si aggiungono le mendorle pestate in grosse poi si coperta e si lascia a riposare circa per 15 minuti.

Poi dall'impasto si prendono i pezzi dimenaione di noce. Prima si rotolano poi si fa fugura ovale e si filan nel vassao oliato con distanze.

Alla sopra si mette la miscelata preparata con latte tuorlo d'uova e lo zucchero. Poi il vassao si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi.

I dolci si cucinano finchè arrossiscono bene. Poi si mette lo sciroppo.

Si servirsi con pizzicare il cocco.

Nota: Se si aggiungono nocciolino, noce o mendorle si aggiungono per ultimo per non cambiare il colore d'impasto.