



## Dolce Riso

Gül Tatlısı



1 bicchiere di yogurt miscelata  
1 bicchiere di burro (150g)  
1 bicchiere olio di girasole  
In quantità di farina  
1 bustina di lievito in polvere  
30 mandorle  
Per lo sciroppo;  
4 bicchieri di zucchero  
3,5 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaio succo di limone

# Primamente si prepara lo sciroppo e per questo si bollisce lo zucchero e dopo si aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per un 'pò e poi si leva dal fuoco. E si lascia a freddare.

# Nella ciotola da impastare si mettono yogurt, burro sciolto, olio di girasole e si miscelano.

# Alla sopra si aggiunge piano piano farina setacciata insieme con lievito in polvere e si impasta finchè per avere un impasto mezzo morbido.

# Poi impasto si condivide in 4 pezzi e si tagliano dimensione di coltello poi si apre sul tavolo farinato. Poi gli impasti aperti si tagliano con la bocca di bicchiere.

# I pezzi si prendono e si mettono uno sopra l'altro con scivolarsi.

# Poi i pezzi si inizia a rotolare, iniziare dal primo pezzo ppi si taglia con il coltello dal mezzo e poi in mezzo di rullo si mette mandorle.

# Poi i pezzi preparati si filano nel vassallo le parte tagliate si mettono sotto. E poi si mette nel forno riscaldato a 185 gradi e si cuocia finchè diventano viola.

# Dopo aver tolto dal forno si fredda un'pò e poi si svuota sopra lo sciroppo e si riposa circa per 4 ore e poi si servirsi.

**Nota: Se si volendo di fare dolce di rosa colorata ,nell'impasto si può aggiungere colore d'alimento.**