



Dolce di Selanik con Latte

Sütlü Selanik Tatlısı



Mezzo pacco di burro (125 gr.)
3 bicchieri di farina
1 cucchiaio di zucchero semolato
Per la Miscelata;
1 tazzina di caffè amido di grano
Mezzo bicchierino di sale
Per o sciroppe;
1,5 bicchieri di zucchero
1,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino succo di limone

- # Nella ciotola da miscelare si mettono burro e farina setacciata insieme con zucchero semolato.
- # Poi impasto si mette nel forno riscaldato a 185 gradi e si cucina finchè diventa colore viola.
- # Nella ciotola si mette latte, amido di grano, sale e si cucina finchè diventa bella cremata.
- # Quando leva dal fuoco si mette a frescare. Poi si aggiunge uova miscelata e si rimiscelano.
- # Poi la miscelata si svuota sopra dell'impasto levato dal forno.
- # Poi il vassaio si rimette nel forno e si cucina finchè diventa sutfac di forno.
- # Nel momento di raffreddamento si prepara lo sciroppe. Si bolliscono zucchero e l'acqua quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bolisce circa per 5 minuti.
- # Dolce freddato si fetta ed alla sopra si mette lo sciroppe.
- # Si aspetta circa un giorno e servirsi.

Nota: Questo dolce riservata dalla cucina di Rumeli.