



## Sekerpare con Cocco

Hindistancevizli Şekerpare



1 bicchiere di cocco  
1 pacco di burro (250gr.)  
2 uova  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
In quantità di farina  
Per lo sciroppo;  
3 bicchieri di zucchero  
2,5 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaio succo di limone  
Per la sopra;  
1 cucchiaio di cocco  
Mandorle

- # Primamente si prepara lo sciroppo per questo si bollisce zucchero con l'acqua e quando arriva alla coerenza poi si aggiunge succo di limone e poi si leva dal fuoco e si lascia a freddare.
- # Poi nella ciotola si aggiunge burro sciolto ed uova poi si miscelano bene.
- # Alla sopra si aggiungono lievito in polvere, cocco e farina setacciata piano piano e si avrà un impasto mezzo morbido.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di noce e poi si rotolano si fa ovale poi si schiaccia con mani.
- # Si preparano ugualmente tutti i dolci poi si filano nel vassao oliato ppi alla sopra si mette mandorle tagliate in lunghesse.
- # E il vassao si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi si cucinano finchè arrossiscono bene.
- # Dopo aver tolto dal forno si lascia per freddare circa 3 – 4 minuti poi alla sopra si mette lo sciroppo.
- # Impasto si riposa circa per 3 ore dopo alla sopra si pizzica il cocco e servirsi.

Nota: Nella preparazione di questo dolce non si mette assolutamente carbonato per il posto di lievito in polvere. Perchè carbonato e cocco quando si usano insieme, il gusto diventa piccante.