



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

Sekerpere con Cocco

Hindistancevizli Şekerpere



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 cucchiaino succo di limone
Per la sopra;
1 cucchiaino di cocco
Mandorle

- # Primamente si prepara lo sciroppo per questo si bolisce 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 avra 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 vassoio oliato ppi alla sopra si mette mandorle tagliate in lungezze.
- # E il vassoio 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.