



Dolce Orme

Örme Tatlı



1 bicchiere d'olio vegetale
1 uova
1 bicchiere succo d'arancia
1 bicchiere bi burro o margarina sciolta
Mezzo pacco di lievito in polvere
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno ;
1,5 bicchieri di noce pestato
Per lo sciroppo;
3,5 bicchieri di zucchero
3,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaio succo di limone

Primamente si prepara lo sciroppo si bollisce zucchero con l'acqua e quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per poco tempo poi si leva dal fuoco.

Burro o margarina si scioglie senza bruciarsi. Poi si mette nella ciotola da impastare.

Alla sopra si aggiunge succo d'arancia ,olio vegetale ,uova e sale e si miscelano con dito.

Lievito in polvere si miscela con la farina e si aggiunge dentro dei materiali e si aggiunge anche la farina e per avere un impasto mezzo morbido. Poi impasto si mette a riposare circa per mezz'ora.

Poi impasto si divide in due pezzi. Si aprono sul tavolo farinato . Poi si prendono i pezzi con bocca del bicchiere.

In mezzo si mette dalla noce pestato in lunghezza. Poi dalla sinistra e dalla destra si fanno i tagli.

Poi si copertano da destra e da sinistra poi si filano nel vassoio oliato.

Poi il vassoio si insrisce nel forno riscaldato a 165 gradi . Si cucinano finchè colore diventa viole.

Dopo aver tolto dal forno sopra dei dolci si mette lo sciroppo freddo. E si lascia per succhiare circa 4 ore. Poi si servirsì.

Nota: Nella preparazione di questo dolce si può usare anche gazzoza.