



Dolce d'Impasto alla Mela

Elmalı Hamur Tatlısı



Lievito fresco dimensione di scatola fiammifero
1 bicchiere d'acqua fresca
1 cucchiaino di zucchero
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
1 bicchiere di mela grattugiata
1 manciata interno di noce
1 cucchiaino di cannella
Per friggere;
1,5 bicchieri d'olio vegetale
Per lo sciroppo;
1 bicchiere di zucchero
1,5 bicchieri d'acqua
2 -3 gocce succo di limone

- # In una ciotola profonda si mettono olio, lievito, l'acqua e lo zucchero poi si miscela finché lievito si scioglie.
- # Alla sopra si aggiunge la sale e si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido. Poi si coperta e si lascia per mezz'ora a lievitare.
- # In questo momento si prepara lo sciroppo l'acqua e zucchero si bolisce finché arriva alla consistenza poi si aggiunge succo di limone e si bolisce ancora per 1 -2 minuti. Poi si leva dal fuoco.
- # Mela grattugiato si miscela con noce pestato e cannella così si avrà la miscelata.
- # Poi dall'impasto riposato si prendono i pezzi dimensionati di noce e si aprono sul tavolo farinato si aprono diametro bocca di bicchiere.
- # In mezzo si mette dalla miscelata di mela e si coperta dai fianchi poi si rotola per un po' con le mani.
- # Olio vegetale si mette in una padella profonda e quando riscalda per un po' si buttono dentro i rotondi. Si arrossiscono finché diventano viola tutte e due parti.
- # Poi i dolci preparati si filano in un vassoio ed alla sopra si mette lo sciroppo freddo.
- # Si servono dopo 1 ora.

Nota: Questo dolce si può preparare con pasta di pane pronto.