



## Dolce d'Impasto alla Mela

Elmalı Hamur Tatlısı



Lievito fresco dimsize di scatolina 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 ppi si.miscola finchè lievito si scioglie.
- # Alla sopra si aggiunge la sale e si aggiunge la farina finchè per avere un impasto mezzo morbido. Poi si coperta e si lascia per mezz'ora a lievitare.
- # In questo momento si preparalo sciroppo l'acqua e zucchero si bollisce finchè rriva alla cierenza poi si aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per 1 -2 minuti. Poi si leva dal fuoco.
- # Mela grattugiato si miscela con noce pestato e cannella così si avra la miscelata.
- # Poi dall'impasto riposato si prendono i pezzi dimenaino de 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'pò con le mani.
- # Olio vegetale si mette in una padella profonda e quando riscalda per un'pò si buttono dentro i rotondi . Si arrossiscono finche diventano viole tutte due parti.
- # Poi i dolci preparati si filano in un vassaio ed alla sopra si mette lo sciroppo freddo.
- # Si servirsi dopo 1 ora.

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