



## Ciambelle al Sesamo

Susamlı Halka



1 cucchiaino di dolce lievito  
1 bicchierino olio di girasole  
1 cucchiaino di zucchero  
1,5 bicchierini d'acqua fresca  
1 bicchierino di semolino  
1 bicchierino di cocco  
2 -2,5 bicchieri di farina  
Per la sopra ;  
1 bicchiere di sesamo  
Per lo sciroppo;  
2 bicchieri di zucchero  
2 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaino succo di limone

# L'acqua fresca ,lievito e lo zucchero si aspettano circa per 10 minuti in una ciotola profonda. Dopo si aggiungono semolino ,cocco ed olio di girasole e farina setacciata piano piano. Si fa pasta mezzo morbido. (pasta preparata si può essere oliato e flaccido.)

# Impasto preparato si coperta e si lascia a riposare circa per 10 minuti. Poi si prendono i pezzi dall'impasto e si fanno bastoncino sul tavolo e poi i fini si uniscono e si fanno ciambelle.

# Poi le ciambelle preparate si rotolano dal sesamo e si filano nel vassao.

# Vassao si mette nel forno freddo. Dopo 10 minuti il forno si regola a 180 gradi e si cucinano finchè si arrossiscono bene le sovre.

# In questo momento si prepara lo sciroppo si bolliscono lo zucchero ed acqua. Quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si continua a bollire circa per 10 minuti poi si leva dal fuoco.

# Sopra dei dolci si svuota sciroppo caldo .

# Dolce si succhia presto lo sciroppo però si preferisce di servirsi tra 2 ore.

Nota: Nell'impasto di questo dolce esiste il cocco per questo motivo è normale di molimento.