



Ciambelle al Sesamo

Susamli 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 vassaio.
- # Vassaio si mette nel forno freddo. Dopo 10 minuti il forno si regola a 180 gradi e si cucinano finchè si arrossiscono bene le sopra.
- # 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 mollimento.