



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Dito Oro

Altın Parmak



150 gr.burro
1 uova
Mezzo bicchiere di zucchero semolato
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito in polvere
3,5 bicchieri di farina
Per lo sciroppo;
2,5 bicchieri di zucchero
2,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo . Si bollisce l'acqua e zucchero quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per un'pò e poi si leva.
- # Burro ammorbidato si mette in una ciotola profonda poi si aggiungono uova e zucchero semolato poi si miscelano bene.
- # Alla sopra si aggiunge vaniglia ,lievito in polvere e farina piano piano per avere un impasto omogeneo.
- # Dall'impasto pronto si prendono i pezzi dimenaione di nocw e si rotolano nelle mani per fare figura di dito.
- # Poi si filano nel vassajo del forno. Poi si cucinano nel forno riscaldato a185 gradi finchè diventano viole.
- # I dolci levati dal forno si aspettano circa 2 - 3 minuti poi alla sopra si svuota lo sciroppo freddo.
- # Servirsi dopo aver succhiato lo sciroppo.

Nota: Nell'impasto di dito oro si può aggiungere anche grattugiato sbucia di limone.