



## Dolce di Rosabianca

Akgül Tatlısı



1 uova  
1 bicchiere d'acqua  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaio d'olio vegetale  
In quantità di farina  
Per interno;  
2 bicchieri di noce  
2 cucchiai di zucchero  
1 cucchiaino di cannella  
Mezzo bustina di vaniglia  
2 cucchiai d'acqua  
Per la sopra;  
125gr.burro  
Per lo sciroppo;  
2 bicchieri di zucchero  
2 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaio succo di limone  
Per ornare;  
1 cucchiaio di cocco

- # Primamente si prepara impasto per questo nella ciotola da impastare si mettono acqua uova sale ed olio vegetale si miscelano. Poi alla sopra si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi impasto preparato si lascia in coperto a riposare circa per 15 minuti. In questo momento si preparano i materiali per interno.
- # Dopo impasto riposato si condivide 4 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo infarinato abbastanza fine.
- # Poi impasto aperto Italia in 8 pezzi in 8 pezzi triangoli nella parte rossa si mette dalla miscelata preparata e poi si fa il rullo . Rotola attorno se stesso.
- # Poi i dolci preparati si filano nel vassoio oliato e dalla sopra si mette il burro sciolto dopo sopra dei dolci si coperta con carta oliata e il vasaio si inserisce nel forno riscaldato e si cucinano circa per 25 minuti.
- # In questo momento si prepara lo sciroppo e si tiene caldo. Dopo si mette sopra dei dolci levati dal forno.
- # Quando succhia lo sciroppo alla sopra si pizzica il cocco e servirsi.

Nota: Per dare il gusto diverso si possono aggiungere zenzero in polvere oppure garofano.