



Findikpare al Sesamo

Susamlı Findikpare



Un pacco di burro
Un bicchiere di latte
Un bicchiere di nocciolo pestato
Un bicchierino di zucchero semolato
Un pacco di lievito in polvere
Un pizzico di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
Un bicchiere di sesamo
Per la sopra;
3,5 bicchieri di zucchero
3,5 bicchieri d'acqua
Mezzo limone

3 momenti si preparano sciroppo l'acqua è zucchero si bolli escono e quando arriva alla coerenza si aggiunge limone e si continua ancora cucinare cerca per 5 o 6 minuti.

In una ciotola profonda si mettono burro uovo e zucchero semolato se mi c'era una bene con miscelatore.

Alla sopra si aggiungono latte sale lievito in polvere mi serata con la farina è nocciolo si miscelano e si cucinano ancora per un'pò.

Poi alla Macerata preparata si aggiunge alla farina finché per avere impasto omogeneo.

Poi da l'impasto si prendono ei pezzi dimensione di albicocca poi si rotolando dopo le palline preparate se mettono dentro del sesamo poi si filano nel vassoio oliato.

Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi se cucinano finché arrossiscono e diventano i colori chiari.

Dopo aver tolto dal forno alla sopra si mette lo sciroppo freddo.

Servirsi dopo aver succhiato lo sciroppo.

Nota: In primo momento quando si svuota lo sciroppo si può vedere tanto però dolce si succhia.