



Dolce con Tahini e Ciliegia

Vişneli Tahinli Tatlı



2 sfoglie
1 bicchiere di tahini
1 bicchiere di zucchero
1 tazza di ciliege
Per la sopra;
1 uovo 1 cucchiaio di zucchero

- # Sfoglia si mette sul tavolo. Alla sopra si mette mezzo bicchiere di tahini.
- # Alla sopra si pizzica mezzo bicchiere di zucchero. I fianchi di sfoglia si taglia per fare la quadrata.
- # Si pizzica la metà delle ciliegie levati i semi.
- # Poi si fa il rullo non stretto.
- # Alla sopra si mette dalla miscelata di uovo. Si pizzica mezzo bicchiere di zucchero.
- # Rullo preparato si fetta dimensione di 3 dito. Si prepara ugualmente anche l'altra sfoglia e poi si fila nel vassao oliato.
- # Poi si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi finché arrossisce bene.
- # Servirsi in caldo.

Nota: In questo dolce non si usa olio perche viene basta olio di tahini.