



Spineto

Yaban Gülü



1 pacco di burro
1 bicchiere di yogurt
1 uovo
1 tuorlo d'uovo
1 bustina di lievito in polvere
1 pizzico di farina
Per interno;
2 bicchieri di noce
1 bicchierino di zucchero
1 albume d'uovo
Per lo sciroppto;
4 bicchieri di zucchero
4 bicchieri d'acqua
1 fetto di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppto. I materiali di sciroppto si mettono in una pentola. Quando arriva al momento di bollire si bolliscono circa per 5 o 6 minuti poi si leva dal fuoco.
- # Il burro si scioglie e si lascia raffreddare. Dopo nella ciotola da impastare si mettono burro yogurt uova tuorlo d'uovo e si miscelano bene con la forchetta.
- # Alla sopra aggiungono le Vito miscelato con la farina e sale insieme con farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Impasto preparato si lascia a riposare circa per 10 o 15 minuti in questo momento si preparano i materiali per interno.
- # Impasto riposato si condivide 45 pezzi uguali puoi ogni pezzo si apre sul tavolo farinato dimensione del piatto.
- # Nella parte larga si mette dalla miscelata di noce prima si fa il rullo poi si rotola intorno stesso.
- # Parte piegate arrivano sotto poi si fidano nel vassoio oliato.
- # Nel vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucina finché arrossisce bene.
- # Dopo aver tolto dal forno si svuota lo sciroppto freddo e servirsi tra due ore.

Nota: Questo dolce si può preparare anche senza usare i materiali d'interno.