



## Dolce di Palazzo

Saray Tatlısı



1 pacco di burro  
Mezzo cucchiaiino di olio di oliva  
1 bicchierino di latte  
1 uovo  
1 albumi d'uovo  
1 cucchiaiino di carbonato  
Un quarto di cucchiaiino di sale  
In quantità di farina  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uovo  
1 cucchiaiino di pistacchi pestato  
Per lo sciroppo;  
4 bicchieri di zucchero  
3,5 bicchieri d'acqua  
Mezzo succo di limone

- # Per la preparazione di sciroppo nella pentola si mettono zucchero e l'acqua quando arriva momento di movimento si aggiunge succo di limone e si vuol dì ciao ancora per 5-10 minuti poi si lascia raffreddare.
- # Il burro si scioglie senza bruciare poi si lascia a restare dopo si mette nella ciotola da impastare.
- # Alla sopra si aggiungono latte uova albumi d'uovo e se mi Celano poi se aggiungono sale e carbonato miscelato con la farina.
- # Ultimamente si aggiunge la farina finché per avere un impasto omogeneo poi imposto preparato si lascia a riposare circa per 20 minuti.
- # Dopo del tempo dall'Inps così prendo lei pezzi dimensione di noce se lo tolgo poi si filano nel vassoio oliato.
- # Alla sopra si mette torno d'uovo e si pizzica pistacchio.
- # Il vassoio inserisce nel forno riscaldato a 180° si cucina finché i dolci si arrossiscono bene.
- # Sì mette lo sciroppo 5 minuti dopo aver tolto dal forno.

Nota: Nella preparazione di questa dolce e preferisce di usare il burro di colazione.