



Dolce di Palazzo

Saray Tatlısı



1 pacco di burro
Mezzo cucchiaino di olio di oliva
1 bicchierino di latte
1 uovo
1 albume d'uovo
1 cucchiaino di carbonato
Un quarto di cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino 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 di 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 albume 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 tolgono 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.
- # Si mette lo sciroppo 5 minuti dopo aver tolto dal forno.

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