



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

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.