



Aperta con Noce

Cevizli Açma



1 pacco di lievito
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaiino di zucchero
1 bicchiere di latte
1 bicchierino olio vegetale
1 cucchiaiino di sale
In quantità di farina
Per oliare;
2 cucchiai di burro
Per interno;
1 bicchiere di noce
Per la sopra;
1 uova
1 cucchiaiino di sesamo
1 cucchiaiino di semolino

- # Il debito si miscela con la farina e si mette nella ciotola da impostare. Quello sopra anzi aggiungo non l'acqua zucchero e sale si miscelano.
- # Dopo si aggiunge la farina finché per avere un impasto e mezza morbido poi si coperta e si lascia riposare circa per 45 minuti.
- # Poi si condivide in 8 pezzi.
- # Poi impasti sul tavolo Farinato e si aprono dimensione del piatto di dolci in ovale.
- # Alla sopra si mette dal burro sciolto poi si aspetta per 10 minuti.
- # Alla sopra si mette dalla noce e si schiaccia.
- # Poi si fanno il rullo e si piegano i fini.
- # Dopo si fanno del vasaio oliato e dalla sua per scoperta si lasciano la parte circa per 20 minuti dopo di questo tempo alla sua prassi meteo va miscelato poi si pizzicano al sesamo e semolino.
- # Il vasaio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina la finché arrossiscono.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Se volendo di avere dolce si possono aggiungere due cucchiai di zucchero con la noce.