



## Aperta con Noce

Cevizli Açma



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