



Tazza Piena

Dolu Kese



4 cucchiali di burro
1 uova
1 bicchiere di zucchero semolato
1 bicchiere amido di grano
In quantità di farina
1 cucchiaio di cacao
Per interno;
1 bicchiere di nocciole pestati
1 cucchiaio di zucchero

Il burro sciolto zucchero semolato ed uova si miscelano alla sopra si aggiungono amido di grano e lievito e la farina finché per avere un impasto omogeneo.

Dall'impasto preparato si prende un pezzo dimensione di limone e poi si lasciano ad una parte.

L'altro pezzo di impasto si condivide 20 pezzi uguali. Per interno nocciole e zucchero si miscelano.

Primo pezzo si rotola.

Poi il dito di indice si bagna e si fa ammaccatura spra di pezzo rotolato così il pezzo diventa come figura di corolla.

Poi dentro si riempisce abbastanza dalla miscelata di nocciole. Poi là sopra si chiude.

Si preparano ugualmente anche gli altri pezzi di impasto.

L'altro pezzo di impasto si aggiunge cacao si rimpasta poi si prendono i pezzi piccoli e si rotolano dopo si fanno come la figura distrisce

Queste strisce preparate si rotolano parte bocca dei pezzi.

Dopo i pezzi preparati si mettono sopra di carta oliata

Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché prendono il colore chiaro.

Dopo aver levato dal forno si rimangono dentro di vassoio finché diventano fresche. Dopo si servirsi.

Nota: Nel momento di dare la figura agli impasti serve bagnare un po' il dito per non fastidiarsi.