



Tazza Piena

Dolu Kese



4 cucchiaini di burro
1 uova
1 bicchiere di zucchero semolato
1 bicchiere amido di grano
In quantità di farina
1 cucchiaino di cacao
Per interno;
1 bicchiere di nocciole pestate
1 cucchiaino 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 divide in 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 sopra 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 districce
- # 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 servono.

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