



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

Pane al Cioccolato

Çikolatalı Çörek



10 gr di margarina
1 bicchierino di latte
1 bicchierino zucchero semolato
1 bustina di lievito
1 bustina di vaniglia
In quantità di farina
Per interno;
1 bicchierino di cioccolato sciolto
1 bicchierino di uve uva secche
1 cucchiaino di cannella
Mezzo bicchierino di latte
Per la sopra;
1 bicchiere di zucchero semolato

- # Sopra di uva si mette latte e poi si aspetta finché per preparare impasto.
- # Nella ciotola da impastare si mettono margarina zucchero semolato uova latte e vaniglia miscelano bene dopo alla sopra si aggiunge il lievito miscelato con la farina e la farina piano piano per avere un impasto omogeneo.
- # Dopo impasto preparato si mette ad un posto per riposare circa 20 minuti in questo momento sopra di uva si aggiungono cannella e cioccolato.
- # Impasto preparato si condivide 16 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza del piattino di te.
- # Ai fianchi l'impasto si mettono dalla miscelata di cioccolato poi si fa il rullo e si schiacciano i fianchi.
- # I rulli preparati si filano nel vassoio oliato.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucina circa per 25 o 30 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno alla sopra si aggiunge zucchero semolato e Servirsi in fresco.

Nota: latte si usava per farsi morbide delle uve. Si può usare anche l'acqua.