



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

---

## Dolce di Goccia

Damla Tatlısı



Mezzo pacco di burro ( 125 gr )  
1 bicchiere di cocco  
1 bicchierino di zucchero semolato  
1 uova  
2 cucchiaini di cacao  
1 cucchiaino di carbonato  
In quantità di farina  
Per lo sciroppo;  
2 bicchieri di zucchero  
2 bicchieri d'acqua  
Mezzo limone

- # Primamente si preparano gli ingredienti di sciroppo e poi si lascia raffreddare.
- # Si miscelano burro sciolto uova zucchero semolato cocco e cacao dopo si aggiungono carbonato e la farina setacciata.
- # Dall' impasto preparato si prendono i pezzi dimensione di noce.
- # Dopo i Questi pezzi si fanno come la figura di cilindro.
- # Dopo si fidano del vassoio oliato e si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano circa per 20 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si lascia per 5 minuti dopo si aggiunge lo sciroppo.
- # Servirsi dopo succhiato bene lo sciroppo.

Nota: Per sapere la coerenza di impasto si prende un pezzo grandezza di ceci e si mette nella padella calda se non sidisintegra significa va bene.