



Occhi d'Uva

Üzüm Gözlüm



1 pacco di lievito
1 bicchiere succo di uva
1 bicchierino d'acqua
1 uova
Mezzo pacco di margarina o burro
In quantità di farina
Per la sopra;
24 uve nere
3 cucchiai di zucchero semolato

- # Nella ciotola da impastare si mettono Succo d'uva uova burro sciolto e lievito miscelato con una farina.
- # Alla sopra si aggiunge la farina setacciata finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Sopra l'impasto si coperta e poi si lascia ad un posto fresco.
- # Dopo mezz'ora l'impasto preparato si condivide 12 pezzi uguali si rotolano e poi si schiacciano.
- # I pezzi preparati si mettono sopra di carta oliata e poi alla sopra si fanno i tagli con il coltello.
- # Sopra di ogni pezzo si mettono due uve e si schiaccia.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina circa per 20 minuti.
- # Sopra si mette zucchero semolato Dopo aver tolto 5 minuti dal forno.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina circa per 20 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno 5 minuti si pizzica zucchero semolato.

Nota: Per non sgonfiare i pezzi di impasto si mettono i tagli.