



## Dolce Dito con Semolino

İrmikli Parmak Tatlısı



Mezzo pacco di margarina  
1 bicchierino di olio vegetale  
2 uova  
Mezzo bicchiere di zucchero  
1 bustina di vaniglia  
1 bustina di lievito  
In quantità di farina  
Per la sopra;  
1 bicchierino di semolino  
Per lo sciroppo;  
3 bicchieri di zucchero  
3 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaio succo di limone

- # Nella ciotola da impastare si mette burro sciolto uova e zucchero e si miscelano con il dito.
- # Dopo si aggiungono olio vegetale vaniglia lievito e la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Impasto preparato si condivide 30 pezzi uguali ogni pezzo si rotola poi si fa figura con il dito.
- # I pezzi preparati si muovono dentro del piatto pieno di semolino. Poi si filano nel vassoio.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucina finché arrossiscono bene.
- # In questo momento si prepara lo sciroppo. L'acqua e zucchero si bollisce in una pentola ultimo 10 minuti si aggiunge succo di limone.
- # Dolce cucinato si aspetta 10 minuti e dopo aver tolto dal forno poi alla sopra si svuota lo sciroppo fresco.
- # Si può servirsi dopo due ore.

Nota: Questo dolce si può preparare anche con papavero per il posto di semolino.