



Crocante di Salonicco

Selanik Gevreği



3 uove
4 cucchiari zucchero semolato
1 bicchierino olio vegetale
1 cucchiaino di sottaceto
1 pacco di lievito
1 bicchiere di uva secche
Mezzo bicchiere di mandorle mezzo bicchiere di nocci
Mezzo bicchiere di noce
1 cucchiaino di anice polvere
2 bicchieri di farina

- # Le uova si rompono in una ciotola profonda alla sopra si aggiunge zucchero e si miscelano con il miscelatore.
- # Alla sopra si aggiungono olio vegetale sottaceto anice farina e lievito si miscelano.
- # Dopo si aggiungono uva mandorle noci e nocciole Si miscelano con il cucchiaino.
- # Uno stampo di torta sfoglia bene poi la miscelata preparata si svuota.
- # Lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina circa per 10 minuti poi il forno si regola a 170 gradi si cucina per 45 minuti.
- # Si aspetta per 6 ore dopo aver tolto dal forno.
- # Dopo 6 ore si fetta con il coltello.
- # Dopo si filano sulla carta oliata.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a 150 gradi si cucinano per 17 minuti.
- # Dopo aver freddato si può consumare in un posto fresco circa per un mese.

Nota: Impasto di questa ricetta si deve essere duro dell'impasto di torta. Si può cucinare anche senza lo stampo di torta. Impasto si può preparare come impasto di pane.