



Fascio Dolce

Tatlı Bohça



1 pacco di lievito
1 bicchiere di latte
1 bicchiere d'acqua
1 bicchierino olio vegetale
1 albumone d'uovo
1 cucchiaino di zucchero semolato
1 pizzico di sale
In quantità di farina
Per interno;
1 tazza di formaggio cremata
1 bicchiere di uva secche
Mezzo sbucia di limone

Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua al latte albumone d'uovo olio vegetale zucchero semolato sale e lievito miscelato con la farina.

Alla sopra si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido dopo si coperta e si lascia per un'ora.

In questo momento si preparano i materiali per interno.

Dopo questo tempo impasto preparato si condivide un due pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato con il mattarello grandezza di un centimetro.

Dopo si tagliano grandezza scatolina di fiammifero. In mezzo tipo ogni pezzo si mette dalla miscelata preparata.

Dopo ogni pezzo di piega come fascio.

Alla sopra si mette il tuorlo d'uovo poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finché arrossiscono bene.

Servirsi in fresco.

Nota: In questa ricetta per il posto di buccia di limone si possono aggiungere anche a vaniglia e cannella.