



Tilece

Trileçe



5 uove
1 bicchiere di zucchero
1 pizzico di sale
1 pacco di lievito
1 pacco di vaniglia
1,5 bicchieri di farina
Per lo sciroppo;
3 bicchieri di zucchero
1 cucchiaino di marmellata
Per la caramella;
1 bicchierino di zucchero
1 cucchiaio di burro
1 bicchierino di latte
1 cucchiaio di marmellata
Per oliare;
1 cucchiaio di burro

- # Si separano tuorlo ed albume d'uovo.
- # Nell'albume di uova si aggiunge sale. Si miscelano finché diventa buco per buco.
- # Sopra di tuorlo d'uovo si aggiunge farina lievito e vaniglia. Poi si miscela con cucchiaio.
- # Dopo si aggiunge albume d'uovo. Si miscelano bene .
- # La miscelata preparata si svuota nel vassoio oliato. E si cucina nel forno riscaldato a 160 gradi circa per 50 minuti.
- # Latte fresco zucchero e marmellata si miscelano senza cucinare. Poi si miscela con impasto.
- # Per la caramella si mettono zucchero e burro nella padella. Poi si inserisce sul fuoco medio e non si miscela.
- # Dopo diventato solido si aggiunge latte e marmellata. (e normale diventare solido) Si cucina con miscelare finché per arrivare alla coerenza liquido.
- # Si aspetta per 1 ora poi si taglia in quadrato e servirsi.

Nota: Trileçe è una dolce riservata al paese di Albania.