



Dolce di Greko

Rum Tatlısı



4 uova
1 bicchiere di zucchero
1 bicchiere di olio vegetale
1 bicchiere di noce
Mezzo bicchiere di cocco
1 bicchierino di latte
1 bustina di polvere sollievo
1 bustina di vaniglia
2 bicchieri di pangrattato
Per lo sugo;
1 lt di latte
4 cucchiai di amido
1 pacco polvere di panna montata
Per la sopra;
1 cucchiaio di cocco
Per lo sciroppo;
2 bicchieri di zucchero
2 bicchieri d'acqua
Mezzo limone

Acqua e zucchero si mette in una pentola e si miscelano bene poi si inserisce sul fuoco e bollisce finché arriva alla coerenza. Ultimamente si aggiunge succo di limone e si continua a cucinare ancora per 5 o 6 minuti. Poi si leva dal fuoco.

Le uova si mettono in una ciotola profonda e si aggiunge zucchero poi si miscela circa per 6 minuti. Poi si aggiungono olio e latte e si miscela ancora per breve tempo.

Dopo si aggiungono pangrattato polvere di sollievo vaniglia e noce e si miscelano con il cucchiaio.

La miscelata preparata si svuota nel vassaioli oliato e si cucina nel forno riscaldato 170 gradi circa per 25 o 30 minuti.

In questo momento latte ed amido si mettono in una pentola e si cucina o finché arriva alla coerenza di marmellata.

Si leva dal fuoco e si lascia per 10 minuti a freddare dopo si aggiunge panna montata e si miscela con miscelatore.

Impasto cucinato si aspetta circa per 10 minuti dopo alla sopra si mette lo sciroppo preparato.

Alla sopra si mette la marmellata. Si mette nello frigorifero. Si rimane minimo per 2 ore.

Nel momento di servirai si pizzica il cocco e si fetta in quadrato.

Nota: Importanza di questa ricetta è usare pangrattato nella preparazione. È una dolce risarcita alla zona di Manisa.