



Pietra Bucata

Deliktaş



Mezzo pacco di margarina
1 bicchiere zucchero semolato
1 uova
1 tuorlo d'uovo
1 bicchiere amido di mais
1 bustina di polvere sollevo
1 bustina di vaniglia
2 cucchiai di cacao
In quantità di farina
Per la sopra;
1 albumi d'uovo
2 cucchiai di cocco

Nella ciotola da miscelare si aggiungono margarina sciolta zucchero semolato cacao uova ed tuorlo d'uovo poi si miscelano bene con il miscelatore.

Alal sopra si aggiungono zucchero amido ed polvere di sollievo si msicelano.

Poi si aggiunge la farina finché per avere un impasto omogeneo.

Poi dal impasto preparato si prendono i pezzi dimensione di noce e si arrotola. Poi alla sopra si schiaccia e poi si fa il buco dal.mezzo con un bicchierino.

I pezzi preparati si muovono dall'albumi d'uovo e poi dal cocco poi si filano nel vassaio oliato.

Si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina per 15 minuti.

Servirsi dopo aver freddato.

Nota: Per non deformare degli impasti si preferisce di inserire nel forno caldo.