



Doce di Bosnia

Boşnak Tatlısı



Un bicchierino di olio vegetale
Un bicchierino di zucchero
Due uova
Una tazzina di noce
Un cucchiaino di carbonato
In quantità di farina
Per lo sciroppo;
Tre bicchieri di zucchero
3,5 bicchieri d'acqua
Un cucchiaino di olio vegetale

- # Primamente si prepara lo sciroppo. Zucchero e acqua si mettono nella pentola e si bollisce finché arriva alla coerenza di sciroppo. Dopo si aggiunge olio vegetale e si leva tra 5 minuti dal fuoco.
- # Nella ciotola da miscelare si mettono uova e zucchero si miscelano bene e dopo si aggiungono lievito e farina insieme con olio vegetale.
- # Dopo si aggiungono le noci pestate e si impasta.
- # Poi dal impasto si prendono i pezzi dimensione di noce si fanno le figure di polpette.
- # I pezzi si filano nel vassallo oliato e si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per mezz'ora.
- # Poi si leva dal forno e dopo 5 minuti si aggiunge lo sciroppo.
- # Servirsi dopo 2 ore.

Nota: Nello sciroppo usare olio vegetale serve per non diventare cristallizzato.