



## Zugurt Basti

Züğürt Basti



- 1 pacco di burro ( 250 gr )
- 2 uove
- 1 bicchierino di zucchero
- 1 bicchierino di yogurt
- 1 sbucia di limone grattugiato
- 1 bustina di vaniglia
- 1 cucchiaino di carbonato
- 1 pizzico di sale
- In quantità di farina
- Per lo sciroppo;
- 3 bicchieri di zucchero
- 3 bicchieri d'acqua
- 1 pezzo di limone

# Primamente si bollisce lo sciroppo. Acqua zucchero e pezzo di limone si mette nella pentola e si bollisce sul fuoco medio.

# Poi lo sciroppo si lascia raffreddare. In questo momento si miscelano burro sciolto zucchero ed uova. Si prepara impasto mezzo morbido.

# Dall'impasto preparato si prendono i pezzi grandezza di noce e si rotolano poi si fanno muovere sopra di un filtro. Così i pezzi di impasti diventano buchi buchi. Poi filano nel vassoio.

# Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi si cucina circa per 25 minuti.

# Dopo aver tolto dal forno alla sopra si mette lo sciroppo freddo.

# Si può servirsi dopo 2 ore.

**Nota:** Per avere dolce croccante si è usato carbonato.