



Zugurt Basti

Zügür Bastı



1 pacco di burro (250 gr)
2 uova
1 bicchierino di zucchero
1 bicchierino di yogurt
1 sbucia di limone grattugiato
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaiino 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 afreddare. 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.