



Kuksistir

Kuksistir



1 bicchiere di latte
1 uova
1 cucchiaio di burro
1 pizzico di sale
1 bustina di lievito
In quantità di farina
Per lo sciroppo;
3 bicchieri di zucchero
3 bicchieri d'acqua
1 cannella
1 pizzico di anason
Mezzo succo di limone
Mezzo sbucia di limone
Per la sopra;
Olio di girasole

- # Sul tavolo si mette la farina e si apre come piscina alla sopra si mettono lievito e sale . Poi si mette latte uova e burro.
- # Dal fianco verso centro si impasta . Si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Impasto preparato si rotola con nailone di cucina. Si mette nello frigo e si aspetta per mezz'ora.
- # In questo momento si prepara lo sciroppo. Zucchero ed acqua si mette nella pentola poi si inserisce sul fuoco quando arriva al momento di bollire si aggiungono sbucia fi limone cannella ed anason .
- # Si bollisce finchè arriva alla coerenza fi miele poi si leva dal fuoco.
- # Impasto riposato si condivide in 12 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre grandezza di mano con il.matterello in modo rotondo.
- # Impasto si condivide in tre bastoncini.
- # Questi bastoncini si rotolano insieme e quando arriva alla fine si schiacciano.
- # Poi si filano sulla carta olaita nel vassaio. Ala sopra si mette olio vegetale con lo spazzolino.
- # Il vassaio si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucinano finchè arrossiscono bene. (Circa 25 minuti).
- # I dolci caldi si lasciano nello sciroppo freddo e si aspettano mezz'ora.
- # Se volendo si può filtrare bene lo sciroppo. Servirsi.

Nota: Kuksistir è una dolce di piazza in Sud Africa. Nella ricetta originale si arrossisce nell'olio. Significa impasto scuro.