



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Kuksistir

Kuksistir



1 bicchiere di latte
1 uova
1 cucchiaino 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 sbuccia 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 sbuccia di limone cannella ed anason .
- # Si bolisce finché arriva alla coerenza di miele poi si leva dal fuoco.
- # Impasto riposato si divide in 12 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre grandezza di mano con il matterello in modo rotondo.
- # Impasto si divide in tre bastoncini.
- # Questi bastoncini si rotolano insieme e quando arriva alla fine si schiacciano.
- # Poi si filano sulla carta oleata nel vassoio. Alla sopra si mette olio vegetale con lo spazzolino.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucinano finché 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.