



Kivirtak

Kivirtak



9 impasti di milfoy
1 tazza di noce
1 cucchiaino di zucchero
1 albume d'uovo
Per lo sciroppo;
2 bicchieri di zucchero
2 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino succo di limone
Per interno;
1 tuorlo d'uovo

- # Primamente si prepara lo sciroppo di acqua e zucchero splende nella pentola che si bolliscono prima di levare dal fuoco si aggiunge succo di limone.
- # Per preparare la miscelata interno noce zucchero ed albume d'uovo si miscelano.
- # Gli impasti di impasto si aprono sul tavolo farinato come figura di quadrato poi si tagliano con il coltello in figura di quadrato.
- # Ai fianchi si mettono dalla miscelata preparata Poi spiegano dal angolo all'angolo come figura di triangolo. Ultimamente i fini si uniscono.
- # Così si preparano 36 pezzi e poi si infilano nel vassoio oliato e dalla sua prassi mette dal tuorlo d'uovo.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina circa per quarto d'ora.
- # Dopo aver tolto dal forno alla sopra si mette lo sciroppo freddo.
- # Servirsi dopo aver succhiato lo sciroppo.

Nota: Kivirtak si può preparare anche con arrossire.