



Sandvich

Sandviç



Levito bagnata grandezza metà scatola del fiammifero
3 tazze di farina
1 cucchiaio di zucchero semolato
1 tazza di caffè di olio vegetale
1 uovo
1 pizzico di sale
3/4 tazze di acqua calda

- # Lo zucchero e levito si mettono nell'acqua fresca e si mescolano.
- # Dopo che sciolto lo zucchero sopra si aggiungono albumi d'uovo, olio vegetale, sale e poco poco farina, s'impastano bene finche si avra un'impasto omogeneo.
- # Sopra dell'impasto si copre con un panno umido. Si lascia a riposare per 1 ora.
- # Poi da quest'impasto si togono i pezzi grandezze di limone.
- # Si danno le figure ovale e poi si inseriscono nel vassoio da forno oliato con le distanze.
- # Sopra viene applicato tuorlo d'uovo, si riposano ancora per mezz'ora nel vassoio.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 180 gradi finche si arrossiscono le sopre delle sandvich.

Nota: Se volendo prima di servirsi si può mettere garnitur tra le sandvich preparate.