



Samsa Facile

Kolay Samsa



8 l'impasto pronto di milyof
1 bicchiere di mandorle pestate
1 uovo
2 cucchiai di zucchero semolato
Per lo sciroppo:
1,5 bicchieri di zucchero semolato
1,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaio di succo di limone.

- # L'impasto di milyöf si apre con matterello con un po' di farina in 2mm di larghezza.
- # Per la preparazione interno della torta si mescolano bene albume d'uova, 2 cucchiai di zucchero semolato, e mandorle. Così si preparano interno della torta.
- # Si mette si questa miscela dentro dell'impasto di milyöf, si piega come rulo
- # Dopo aver preparato tutti gli impasti di milyöf si lasciano a riposare per 45 minuti.
- # Poi si tagliano i rulli di samsa che sono riposati in dimensione di 2 dita, poi si mette nel vassoio con le distanze.
- # Sopra si mette il tuorlo d'uovo che c'era nella parte .
- # Si cuocano fino ad arrossiscono le sopra nel forno riscaldato di 180 gradi .
- # Si fanno a bollire zucchero e l'acqua, appena arriva coerenza si aggiunge succo di limone, si fa bollire ancora 2 minuti, si toglie dal fuoco .
- # Si mette lo sciroppo caldo sopra le torte calde che sono tolti dal forno .
- # Si fa a servire tra 2 ore.

Nota: La torta di samsa si puo' preparare anche del noci.