



La Labra Bella Pratica

Pratik Dilber Dudağı



Mezzo pacco di margarina o burro
1 uova
1/4 bicchieri d'olio vegetale
Mezzo bicchiere di latte
1 cucchiaino di carbonato
Mezzo cucchiaino di sale
Abbastanza farina
1 bicchiere di noce pestata
Per il sciroppto;
2 bicchieri di zucchero
2,5 bicchieri di farina
1/4 succo di limone

Burro si scioglie senza riscaldarsi.

Sopra d'olio sciolto s'aggiungono latte, olio vegetale, uova, sale, e farina poco poco, carbonato, e noce pestata. Questi s'impastano finche diventa un impasto omogeneo.

Si prendono i pezzi com'è grandezze di noce dall'impasto.

Si aprono su un posto a piatto con le dita.

si piega in due e il posto di piegato si schiaccia con le meni.

Dopo aver finito tutto impasto poi si filano nel vassoio oliato.

Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi finchè s'arrossiscono.

Si mette lo sciroppto freddo sulla labra bella che tolta dal forno.

Nota: Mettersi un pò dopo la noce nell'impasto è meglio per non cambiarsi il colore d'impasto.