



Datterino

Hurmacık



2 uova
1 bicchiere di yogurt
Mezzo pacco di margarina sciolta
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
Mezzo bustina di lievito polverante
5 bicchieri di farina
Mezzo cucchiaino di sale
1 bicchiere di noce pestata
Per lo sciroppo;
4 bicchieri di zucchero a polverato
4 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

- # Primamente si bolliscono 4 bicchieri d'acqua e 4 bicchieri di zucchero a polverato. Poi s'aggiunge succo di limone. così si prepara lo sciroppo. E poi si lascia a freddare.
- # Nella ciotola di impastare si mettono e si miscelano 1 uova, 1 albumi d'uovo, yogurt, olio e margarina sciolta.
- # Sopra s'aggiungono sale, lievito polverante e farina con impastare.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi come grandezza di noce dopo aver lasciato a riposare per 15 - 20 minuti.
- # Poi i pezzi si aprono con le dita. in mezzo si mette la noce pestata e si rulla.
- # Datterino si filano nel vassoio oliato. sopra si mette tuorlo d'uovo separato.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi per 40 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si lascia arisopare per 5 minuti e poi sopra si mette lo sciroppo.
- # Servirsi tra 2- 3 ore.

Nota: Scopo di mettere sale nei dolci con sciroppi è per aumentaresi il gusto.