



Sambaba

Şambaba



2 uova
2 bicchieri di yogurt
1 tazza di caffè olio vegetale
Mezzo cucchiaino di sale
1 bustina di vaniglia
5 bicchieri di farina
1 tazza di caffè acqua fresca
Per lo sciroppo;
3 bicchieri d'acqua
3 bicchieri di zucchero a polverato
Mezzo succo di limone

- # Nella ciotola d'impastire si mettono l'acqua , lievito e zucchero , si miscelano .
- # Sopra si mettono uova, yogurt , 4 bicchieri di farina e sale e si impastano.
- # S'aggiunge olio, si mette questa l'ultima bicchiere di farina.
- # Si lascia riposare per 45 - 50 minuti .
- # S'aggiunge la vaniglia nell'impasto riposato.
- # Gli impasti si dividono in 8 pezzi uguali negli stampi di dolce .
- # Gli impasti così si lasciano a riposare .
- # Si cuociono nel forno riscaldato a 200 gradi per 35 minuti.
- # Nello sciroppo si mettono i sambaba invertiti e si rinventano di nuovo.
- # Dopo aversi riposato per 2 - 3 ore si mettono nel piatto da servire .
- # Se volendo si servono con mettere sopra dolcineve.

Nota: Per succhiarsi bene lo sciroppo sambaba si possono bucarsi da qualche parte.