



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Ricette di cucina

Rol con Lokum

Lokumlu Rol



1 pacco di lievito pronto
mezzo pacco di burro
1 uova
1,5 bicchiere d'acqua mezza calda
1 cucchiaino dello zucchero polverato
1 cucchiaino di sale
abbastanza farina
per in mezzo:
300 gr lokum di rosa
per la sopra:
2 cucchiaini di zucchero a velo

- # Si mettono in una ciotola profonda lo zucchero, acqua mezza calda e lievito mescolato con la farina. Si mescolano fino a scioglimento dello zucchero.
- # Sopra si aggiungono uova, burro sciolto e sale e poi si mescolano per un po'
- # Finche per avere un impasto normale si aggiunge la farina e si mescola sempre. Poi quest'impasto si fa aspettare per mezz'ora in un ambiente normale sopra chiuso.
- # Dopo mezz'ora l'impasto si taglia in 4 pezzi. Ogni pezzo su un tavolo farinato si apre con il rullo per la grandezza di una piastra da servire.
- # Poi l'impasto si taglia dal mezzo in due . Nella parte tagliate si mettono i pezzi di lokum e poi l'impasto si fa rullo.
- # Poi questo rullo si taglia come la grandezza di due dita , e si mettono nella teglia oliata.
- # I biscotti prima d'inserire nel forno riscaldato a 200 gradi si fanno aspettare per 20 minuti e poi si mette nel forno .
- # Dopo aver tolto dal forno si sprutta lo zucchero a velo sopra dei biscotti.

Nota: Rol e' una parola che significa fare il rotolamento.