



Sorella Nera con Arachide

Fistikli Kara Baci



1 paco di burro (250 gr)
1 uova
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di pistacchi
1 bicchiere dello zucchero a velo
2 cucchiaini di cacao
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di carbonato
1 pizzico di sale
abbastanza farina
per lo sciroppo:
3,5 bicchieri dello zucchero
3,5 bicchieri di l'acqua
succo di mezzo limone
per la sopra:
45 pistacchi interi

Prima si prepara lo sciroppo; si mettono in una ciotola acqua e zucchero, quando inizia a bolire si mette limone, si bolisce ancora per 5 minuti, si toglie dal fuoco.

Si mettono nella ciotola d'impasto ; burro sciolto un po', latte, lo zucchero a velo, e uova e si miscelano.

E sopra si aggiungono ; cannella, cacao, sale, carbonato, e la farina finche non si picica nelle mani e si continua a l'impastare.

L'ultimamente si aggiungono pistacchi e si impasta finche si perdono i pistacchi .

L'impasto si divide piu' o meno 45 pezzi, i pezzi si rotolano e si fanno ovale e poi si fanno come figura piatto.

Impasti piattati si mettono nella teglia. Nel mezzo si mettono arachide e si spinge.

E teglia si mette in forno riscaldato 180 gradi e si cucina per 25 minuti.

Dopo aver tolto del forno si mette sopra subito lo sciroppo freddo.

E si fa servire tra 2 ore.

Nota: Nell'impasto di questa ricetta se volendo si possono aggiungere; vaniglia, sbuccia di limone trattugiato.