



Con Cagliata Rapida Rottura Palla

Lorlu İftar Topu



mezzo pacco di burro
1 bicchierino dello zucchero a velo
2 uova
2 cucchiai di yogurt
1 cuchiaio semolino
1 pacco di vaniglia
1 pacco di lievito polverato
1 pizzico sale
abbastanza farina
per interno:
1 bicchiere di formaggio cagliata senza sale
1 bicchierino dello zucchero polverato
1 sbuccia trattugiato di limone
per lo sciroppo:
3,5 bicchiere dello zucchero poolverato
3,5 bichieri d'acqua
succo di limone mezzo

Prima si prepara lo sciroppo; si bolliscono l'acqua e lo zucchero e poi si aggiunge succo di limone, si fa bollire ancora per 5 ? 6 minuti.

Nella ciotola si mettono; burro, uova, zucchero a velo e yogurt e si mescolano bene con una forchetta.

Sopra si aggiungono vaniglia , seolino, e lievito mescolato con farina e si mette la farina finche non si picca nelle mani.

L'impasto si lascia per 10 - 15 minuti a riposare in questo momento si prepara gli ingredienti per interno.

L'impasto riposato si divide in 30 pezzi uguali, ogni pezzo su un piano farinato si apre come la grandezza di una piastra di bicchiere di te' col la dito

Nel mezzo dell'impasto si lascia abbastanza la miscela cagliata del formaggio. Dal fianco verso mezzo si rotolano e diventano come pallina.

Poi si mettono nella teglia oliata, e si cuocano nel forno riscladato 180 gradi fino a diventano viola.

2 minuti dopo aver tolto dal forno si fa mettere lo sciroppo freddo.

Nota: Per la preparazione dell'interno questa dolce si posono usare come crema o panna.