



Bastoncino al Sesamo

Susamlı Çubuk



200 gr. margarina
1 tazzina di caffè olio d'oliva
Mezzo bicchiere d'acqua fresca
1 uova
1 cucchialino di mahaleb
1 cucchialino di lievito a polverante
1 cucchialino di sale
In quantità di farina
Sesamo pieno di un bicchierino

- # Si miscelano bene con il dito margarina morbidata, olio d'oliva, tuorlo d'uova, sale, mahaleb , l'acqua fresca, lievito polverante .
- # Sopra si aggiunge la farina piano piano così si impastano. Si avrà un impasto mezzo morbido.
- # Dopo aver riposato 15 - 20 minuti , si prendono i pezzi dimensione di noce dall'impasto. E fanno come una matita.
- # I bastoncini si mettono dentro dell'albume d'uova poi nel sesamo .
- # Poi si filano nel vasooio olaiato.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi finché si violano i sesami.
- # Dopo aver freddato si possono servirsi anche dopo dei giorni.

Nota: Questi tipi di tratti se si conservano nella scatola di lattina si rimangono fresco.