



Kahke

Kahke



1,5 bicchieri di zucchero polverato
1 bicchiere di latte
3/4 bicchiere di olio d'oliva
Un quarto pacchetto di margarina
2 uova
4,5 bicchieri di farina
2 cucchiaini di semi di nigella
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di zenzero
1 cucchiaino di polvere lievitante
3 garofano

In una ciotola da impastare si mettono 1 uova e tuorlo di un'uovo. Sopra si aggiunge lo zucchero e poi questi si miscelano bene con miscelatore. Quando la miscelata diventa un pò solido, si aggiunge per un pò dal latte e si miscela di nuovo.

Dopo aver sciolto bene lo zucchero, sopra si aggiungono la margarina sciolta, olio d'oliva, semi di nigella, cannella, zenzero, garofano pestato, lievito polverante e farina durante impastando.

L'impasto coperto si lascia a riposare per mezz'ora.

L'impasto si separa in 3 pezzi uguali, si rotolano ogni pezzo, poi si apre largeza di mezzo cm con il rullo.

L'impasto aperto si taglia con il bicchierino . in mezzo del rotondo tagliato si ritaglia con il coperchio di una bottiglietta .

Gli impasti rimasti si riprendono e si rotolano e si fanno ugualmente anche gli altri due pezzi di impasti.

Sopra del tuorlo separato si mettono 1 cucchiaino di zucchero e 1 cucchiaino di latte e si miscelano. Si mettono con spazzolino sopra le kahke.

Poi si filano nel vassoio oliato .

Si cucinano nel forno riscaldato a 210 gradi dinchè le sopro si arrossiscono bene.

Si serviscono freddi o freschi fresco oppure.

Nota: Kahke è un biscotto tradizionale della zona di Antakya. Nella ricetta originale si usa lievito di mais per il posto di lievito polverante.