



Lalanga

Lalanga



3 uova
3 bicchieri di farina
2,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaiino di carbonato
1 cucchiaiino di sale
Olio per friggere
Per lo sciroppo;
2 bicchieri di zucchero polverato
2 bicchieri d'acqua
1 cucchiaiino succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo. In una ciotola si mettono lo zucchero polverato e 2 bicchieri d'acqua. Dopo bollito un pò si aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per un pò e si toglie dal fuoco e si lascia afreddare.
- # Le uova si rompono in una ciotola da impastare. Sopra si aggiungono la farina setacciato, sale, l'acqua fresca, e carbonato. Se disponibile con miscelatore oppure con le mani si avrà un impasto perfetto oomogeneo.
- # Poi si coperta il coperchio della ciotola e si lascia riposare per 1 ora.
- # Nella padella si mette olio di fritta. Sul fuoco medio si riscalda olio . Poi si riempisce una tazzina di caffè dalla miscelata di lalalnga. Sopra dell'olio caldo lalanga si svuota pezzo per pezzo. (1 lalanga diventa da mezza tazzina di caffè) L'impasto si aalarga nell'olio.
- # Dopo aver arrossitop tutte due parti si mettono dentro lo sciroppo freddo. Dopo rimasti per 5 - 6 minuti dentro sciroppo si prendono nel patto da servire .
- # Dopo aver freddato per un po sopra si può figurare con nocciole o noce pestato.

Nota: Lalanga è una ricetta dei dolci dalla cucina di Ottomano è derivata fino ad oggi.