



Gonpare

Gönpare



100 gr. di burro
1 bicchierino di olio vegetale
1,5 bicchierini di latte
1 uovo
1 cucchiaino di semolino
1 bicchierino zucchero a velo
3 bicchieri di farina
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino lievito polverante
3 cucchiaini di cacao
Mezzo cucchiaino di sale
50 nocciolini
Per lo sciroppo;
3 bicchieri di zucchero polverato
3 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

Primamnete si prepera lo sciroppo. Per questo in una ciotola si mettono lo zucchero e l'acqua si bolliscono dopo un pò quando arriva al momento coerenza si aggiunge succo di limone si bolisce ancora per un pò e poi si toglie dal fuoco.

Nella ciotola si mette la farina che abiamo. Sopra si mettono burro sciolto, olio vegetale, latte, uova, semolino, zucchero avelo, vaniglia, lievito polverante e cacao. questi si miscelano bene. E si impastano.

L'impasto si lascia a riposare per 15 minuti sopra in coperto.

Dal impasto si prendono i pezzi dimensinone di noce e si rotolano nelle mani. Poi questi rotondi si filano nel vassoio senza oliato.

Dopo aver mezzo tutti i pezzi cosi nel vassoio, in mezzo si mettono i noccioli con schiacciare.

Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato per un pò a 175 gradi . Si cucinano finchè diventano duri senza bruciarsi.

Si tolgono dal forno e si aspetta per 5 minuti . Per frescarsi un pò. Sopra si mette lo sciroppo freddo.

Il vassoio dei dolci si copre con un altro vassoio. Cosi si mette ad una parte circa 3 ore per succhiarsi bene lo sciroppo.

Si servirsi nel piatto da servire. Gonpare tra qualche giorno prende coerenza di più.

Nota: Gon , è un aggettivo che significa i colori nero, scuro, brunetta nelle zone sud e sudest della Turchia.