



Nido di Usignolo

Bülbül Yuvası



2 uova
1 bicchiere di latte
mezzo bicchiere d'olio vegetale
1 cucchiaino di sottaceto
Sala di limone grandezza di nocciolino
un quarto cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
250 gr. di burro
100 gr. di margarina
2 bicchieri di noci
Per lo sciroppo;
3,5 bicchieri di zucchero polverato
3,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino succo di limone
Per apprire;
1 bicchiere amido di grano
1 bicchiere di farina

- # Si mette la farina sul tavolo piatto. in mezzo si pare e dentro si mettono uova, latte, olio vegetale, sottaceto, sale di limone pestate, e sale si impastano bene.
- # Si aggiunge la farina finchè arriva alla coerenza di impasto mezzo morbido.
- # L'impasto dopo aver riposato si divide in 12 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si apre finemente con il matterello grandezza di un vassoio del forno .
- # Si mette tutta la parte della superficie dell'impasto aperto dal olio miscelata con lo spazzolino. Poi sopra si mette abbastanza dalla noce pestata.
- # La metà del impasto aperto si rotola alla matterella sottile. L'altra metà si rotola all'altra matterella. Le matterelle si vicinano in mezzo .
- # Gli impasti rotolati alle matterelle , si piegano un pò e poi si tolgono le matterelle.
- # Poi questi impasti si tagliano in 3 pezzi e ogni pezzo si schiaccia delle parti e si uniscono. i fianchi si stringono verso dentro e si avra una figura rotonda.
- # Tutti gli impasti si preparano così. (totale 36 impasti)
- # Nido di usignolo si filano nel vassoio strettamente . Sopra si mette olio rimasto.
- # Si inseriscono nel forno riscaldato a 190 gradi. Si cucinano finchè le soperie si arrossiscono.
- # Nel momento vicino di togliersi dal forno si prepara 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.
- # Sopra dei dolci freddi si mette lo sciroppo mezzo caldo . Si servirsì dopo aver riposato minimo di 4 ore.

Nota: nel momento di freddare i dolci per non diventarsi duri , sopra del vassoio si copre con un altro vassoio.