



Zucchero di Sesamo

Susam Şekeri



1,5 bicchierini di zucchero polverato
1 bicchierino di sesamo
Olio vegetale per oliarsi

- # Zucchero e latte si mettono in una machinetta di riscaldamento latte sopra si aggiunge 1 cucchiaio d'acqua.
- # Sul fuoco baso si muove così si cerca di diventarsi come caramella lo zucchero.
- # Senza divenarsi troppo solido lo zucchero sopra si aggiunge il sesamo.
- # Dopo che iniziato a bollire insieme con lo zucchero si toglie dal fuoco.
- # Si mettono sopra un tavolo oliato con il cucchiaino con le distanze.
- # Dopo freddati i pezzi si prendono nella zucchieriera. se svuotat in completo allora dopo freddati si rompono e così si mettono nella zucchieriera.

Nota: Zucchero e diventa solido nel momento di svuotamento sopra il marmo. Si tiene ancora sul fuoco che così scioglie per un po.