



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Dama

Dama



150 Gr. di burro
1 bicchiere di zucchero polverato
2 uova
2 bicchieri amido di mais
3 - 3,5 bicchieri di farina
1 bustina di lievito polverante
2 cucchiaini di cacao

- # L uove si rompono in una ciotola e sopra si aggiunge lo zucchero polverto. Si mescolano bene finchè lo zucchero si scioglie perfettamente.
- # Sopra si aggiunge il burro sciolto e si continua a miselare finchè il burro diventa omogeneo.
- # Sopra della miselata si aggiungono amido di mais, vaniglia e lievito polevranete si continua miselare.
- # Si avra un impasto mezzo morbido senza impastare molto.
- # Dopo aver riposato l'impasto circa 10 - 15 minuti si prende un pezzo grandezza di limone ad una parte.
- # Il pezzo rimasto si condivide in due pezzi , 1 pezzo di questo si mescola bene con il caco .
- # Il pezzo che preso dimensione di limone si apre bene in quadrato con il rullo senza strapparsi. (dimensione del vassoio medio)
- # I pezzi cacaato e bianco si condividono in due pezzi e poi si riaprono lungehzza di 2 intervelli.
- # Così si preparano in totale 4 bastoncini 2 bianchi 2 scuri.
- # Sopra dekl impasto aperto si mettono i bastoncini , poi il bastoncino bianco si mette sopra del bianco bianco si mette sopra del scuro. Così si mettono uno fianco all' altro.
- # Poi ancora i bastoncini uno sopra l'altro l'impasto aperto si fa il rullo strettamente .
- # Dopo aver fatto il rullo figura di quadrato si taglia con il coltello dimensione di 1 cm.
- # Poi si filano nel vassoio oliato con le distanze. Si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi
- # Senza diventarli gialli troppi toppo i pezi bianchi si cucinano .
- # Si servirsi dopo aver riposato 1 - 2 ore.

Nota: Il pezo cacoato può essere un 'pò duro , si può usare olio vegetale per ammorbidarseli.