

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Le torrette del sultano

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 3 tazze di farina
- 1 tazza di noci tritate
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 tazza d'olio o 200gr margarina
- 1 tazza d'acqua tiepida
- ½ tazza di zucchero
- zucchero a velo
- ¼ cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

1 Mettere in una ciotola la farina, l'olio o margarina, acqua e sale. Impastare bene finché l'impasto sia morbido. Miscelare le noci con lo zucchero e la cannella. Stendere i pezzi di pasta dalle dimensioni di un uovo a forma di triangolo. Mettere 1 cucchiaino di noci nel centro di ciascun pezzo.

Schiacciare i due lembi insieme creando un biscotto a forma piramidale. Disporre in una teglia unta lasciando spazio tra i biscotti. Cuocere in forno a temperatura medio-alta per

pochi minuti, quindi ridurre la temperatura a media finché i biscotti siano dorati. La cottura non deve superare o 15/20 min.

Rimuovere dal forno, spargere su ogni biscotto dello zucchero a velo e mettere su di un piatto piano a raffreddare. Servire con bevande calde (consigliato il caffè turco semi-dolce)