

DITA DI DONNA
LADIES' FINGERS (daktyla)



http://sigatakastana.blogspot.com/2013/02/blog-post_1.html

Ingredienti (per circa 30 pezzi)

pasta

1 kg di farina

1 tazza di olio

sale

550 ml di acqua (circa)

Ripieno

400g di mandorle tritate finemente

1 cucchiaino di cannella

1-2 cucchiaini di zucchero

3-4 cucchiaini di acqua di fiori d'agrumi

Sciroppo

800 gr di zucchero

700 ml di acqua

1/2 cucchiaino di succo di limone

1 bastoncino di cannella

3-4 chiodi di garofano

1-2 cucchiaini di acqua di fiori di agrumi

Olio d'oliva per friggere

Preparazione

1. Setacciare la farina e aggiungerci l'olio.
2. Aggiungere il sale e l'acqua e impastare fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Coprire e lasciar riposare per circa 1 ora.
4. Stendere la pasta in una sfoglia sottile e tagliarla in rettangoli di 8x12 cm.
5. Mescolare bene tutti gli ingredienti per il ripieno.

6. Mettete un cucchiaino di ripieno al bordo di un rettangolo di pasta e arrotolare.
7. Premere le due estremità con una forchetta per sigillare.
8. Friggere in olio caldo fino a doratura e poi scolare su carta assorbente.
9. Immergere nello sciroppo freddo per un paio secondi, sgocciolare e disporre in un piatto.