

## LADIES' FINGERS(daktyla)



### **Ciasto**

8 szklanek mąki

1 szklanka oleju

sól

2 1/2 szklanki wody (w przybliżeniu)

### **Nadzienie**

400g drobno posiekanych migdałów

1 łyżeczka cynamonu

1-2 łyżki cukru

3-4 łyżki wody z kwiatów cytryny

### **Syrop**

4 szklanki cukru

3 szklanki wody

1/2 łyżeczki soku z cytryny

1 laska cynamonu

3-4 goździki

1-2 łyżeczki wody z kwiatów cytryny

-----  
olej do głębokiego smażenia

### **Przygotowanie**

1. Mąkę przesiać i rozetrzeć w oleju.

2. Dodać sól i wodę i zagnieść ciasto.

- . 3. Przykryć i pozostawić na 1/2 - 1 godzinę.
4. Ciasto rozwałkować na cienki arkusz i pokroić w prostokąty 8x12 cm.
5. Dobrze wymieszać wszystkie składniki nadzienia.
6. Umieść łyżeczkę nadzienia na krawędzi prostokąta i zwinąć w kształcie kielbaski.
7. Naciśnij dwa końce widelcem do uszczelnienia.
8. Smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor, a następnie osączyć na bibule.
9. Zanurzyć w zimny syrop przez kilka sekund, odcedzić i przenieść na płytkę.