

Scuola primaria "Zanella"
ISTITUTO COMPRENSIVO 2
ALTE DI MONTECCHIO MAGGIORE

ANNO SCOLASTICO 2009/2010

CLASSE 4 C

Docente: Sciotto Immacolata

DOLCI TIPICI - GLI SHEBBAKIA

Sono i dolcetti tipici del Ramadan, praticamente delle “bugie” o “stracci” cosparsi di miele.

La parola *Shebbakia* significa “Rete”.



Gli ingredienti per farne molti ***sono***:

1 Kg di farina,
300 g di semi di sesamo,
100 g di burro,
1 uovo,
1 cucchiaio di aceto,
15 g di lievito,
1 cucchiaino di cannella,
miele,
zafferano,
olio per friggere,
sale.

Preparazione:

1. Facciamo una pallottola di pasta elastica con 150 g di sesamo, uovo sbattuto, burro fuso, aceto, cannella, zafferano, sale e lievito sciolto in un bicchiere di acqua tiepida.
2. Dividiamo la pasta in pallottole più piccole e lasciamo riposare in un luogo tiepido, coperte con un canovaccio, per venti minuti.
3. Col matterello stendiamo la pasta in modo sottile, tagliamo delle strisce e attorcigliamole insieme.
4. Friggiamo in molto olio, poi passiamolo nel miele e nei semi di sesamo. Si servono freddi.