

**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.