Ingredients:

300 g Cake Flour (Plain flour is fine too)

120 g granulated sugar

3 tbsp hot water

2 tbsp vegetable oil

1 egg

1 tsp baking powder

½ tsp baking soda

100 g raw white sesame seeds

Vegetable oil for frying

1)Sieve the flour, baking powder and baking soda into a large bowl.

2)Add 3 tbsp hot water to sugar and stir

3)Let it cool before adding 2 tbs of vegetable oil and the egg and mixing it.

4)Add the sugar and egg mixture to the flour and stir it.

5)Knead the mixture until it forms a dough

6)Wrap the dough and put it in the refridgerator for half an hour.

7)Make 1 centimeter balls.

8)Dunk the balls in cold water using a sieve.

9)Shake off extra water and roll the balls in sesame seeds.

10)Add vegetabal oil to a large pot and put the balls in there.

11)Deep fry the balls for 4 to 5 minutes while turning the balls as they cook.

ingredienti:

300 g di farina Torta (farina di Pianura è troppo bella)

120 g di zucchero semolato

Acqua calda 3 cucchiai

Olio vegetale 2 cucchiai

1 uovo

1 cucchiaino di lievito in polvere

½ cucchiaino di bicarbonato di sodio

100 g di semi di sesamo bianco grezzo

Olio vegetale per friggere

1) Setacciare la farina, il lievito e il bicarbonato di sodio in una grande ciotola.

2) Aggiungere acqua calda 3 cucchiai di zucchero e mescolare per

3) Lasciare raffreddare prima di aggiungere 2 cucchiai di olio vegetale e l'uovo e mescolandolo.

4) Aggiungere lo zucchero e composto di uova alla farina e mescolate.

5) Impastare la miscela fino a formare un impasto

6) Avvolgere la pasta e metterla in frigorifero per mezz'ora.

7) Fare 1 palle centimetro.

8) Dunk le palline in acqua fredda con un setaccio.

9) Scuotere l'acqua in più e rotolare le palline di semi di sesamo.

10) Aggiungere l'olio vegetabal a una pentola capiente e mettere le palle in là.

11) Friggere le palline per 4 o 5 minuti girando le palle come cucinare.