Biscotto di Fidanzato

Nişan Kurabiyesi

200 gr. di margarina
Mezzo bicchierino d'olio vegetale
1 bicchiere di zucchero
grattugiamento sbucia di 1 limone
1 cucchiaino succo di limone
1 bustina di lievito in polvere
Inquantità di farina

Margarina morbida olio vegtale e zucchero si miscdlano con miscelatorecirca per 3 minuti.
Poi alla sopra si aggiungono succo di limone,grattugiamento sbucia di limone, lievito in polvere e si aggiunge la farina setacciata finchè per avere un impasto omogeneo.
Poi dall'impasto si prendono i pezzi un'pò più grande dal none e si rotolano e alla sopra si schiaccia per un'pò.
Poi i biscotti si filano nel vassoio.
Poi il vassoio pronto si mette nel forno riscaldato a 190 gradi
Si cucinano finchè i biscotti diventano viole e croccante.

Nota: Questo biscotto si prepara nella cerimonia di fidanzamento in Turkmenistan.

© ml.md (Italiano) Ricetta #: 1077 | Nome della ricetta: Biscotto di Fidanzato | Storia: 24.04.2024 - 10:07