# Biscotto di Mandorle Piccante Bucarda

Yalancı Acı Badem Kurabiyesi

1 pacco di margarina
2 cucchiai di zucchero
1 bustina di lievito
In quantità di farina
Per interno;
2 bicchieri di nocciole pestati
1,5 bicchieri di zucchero
2 albume d'uove

# Margarina yogurt e zucchero si miscelano.
# Alla sopra si aggiungono lievito e la farina finché per avere un impasto non si appiccica alle mani.
# Impasto preparato si lascia per 10 minuti in questo momento nocciole zucchero ed albume d'uovo si miscelano.
# Impasto preparato si condivide 12 pezzi uguali ogni pezzo si apre dimensione del piattino di tè.
# Il mezzo degli impasti si mette dalla miscelata preparata dopo dai fianchi si piegano verso al centro poi si rotolano Ed ultimamente si schiaccia con le mani.
# I biscotti preparati si filano nel vassoio oliato poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché diventano il colore viola.
# Servirsi dopo freddati.

Nota: Questo biscotto si può rimanere fresco anchetra una settimana.