Biscotto con Mahleb

Mahlepli Bisküvi

Mezzo pacco di margarina (125 gr.)
1 uova
1 albume d'uova
1 bicchierino di yogurt
1 bicchierino grattugiato di formaggio bianco
1 cucchiaio di mahleb
1 bustina di lievito polverante
1 cucchiaino di sale
3,5 bichieri di farina
Per la sopra ;
Sesamo
Semi di nigella
1 cucchiaio di latte
1 tuorlo d'uova

Si grattugia il formaggio e si mette nella ciotola da impastare.
Sopra sia ggiungono la margarina ammorbidata , 1 albume d'uova, 1 uova, yogurt, mahleb, sale e meta di farina che abbiamo.
Dopo aver mescolato tutti i materilai si aggiunge la farian setacciata piano piano. Si impasta finchè per avere un imnpasto mezzo morbido . L'impasto si lascia riposare circa per mezz'oretta coperta .
L'impasto riposato si condivide in 2 pezzi e primo pezzo si apre con il rullo dimensione di coltello e poi si taglia con la bocca del bichierino .
L'latro impasto si fa ugualmente e ppoi si filano nel vassoio oliato con le distanze .
Sopra dei biscotti si mette dalal miscelata preparata con turolo d'uova e latte e poi si mettono semi di nigella e sesamo poi si inserswcono nel forno riscaldato a 180 gradi si cucinanao finchè diventano i colori rossi.
Si servirsi dopo aver freddati.

Nota: Se si consuma dopo un giorno di preparamento il gusto sra deliziosa di più.