



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Biscotto al Sesmo e Limone

Susamlı Limonlu Bisküvi



Mezzo pacco di margarina
1 tuorlo d'uova
Mezzo bicchierino d'olio vegetale
1 cucchiaino di yogurt
1 cucchiaino succo di limone
1 limone grattugiato
1 pizzico di sale
1 bicchiere di zucchero semolato
3 - 3,5 bicchieri di farina
Per la sopra;
1 bicchierino di sesamo
1 albume d'uova

Nella ciotola da impastare si mettono tuorlo d'uova, margarina, yogurt, olio d'oliva e succo di limone poi si miscelano bene con il miscelatore.

Alla sopra si aggiungono zucchero semolato, sale, grattugiato della sbuccia limone e la farina finchè per avere un impasto non si picica alle mani.

Poi impasto si apre con il rullo larghezza di mezzo cm. poi si tagliano con la bocca del biscchiere o con lo stampo di biscotto.

I biscotti si fanno passare prima nell'albume d'uova e poi nel sesamo. Poi si filano nel vassoio oliato e il vassoio si mette nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucinano finche le sopra si diventano viole.

Si servirsì dopo aver freaddati.

Nota: In questa ricetta se non si aggiungono grattugiamento della sbuccia del limone e lo zucchero e se si aumenta la quantità di sale allora si può preparare biscotto salato.