



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

Biscotto all'Arancia e Noce

Portakallı Cevizli Kurabiye



1 bicchiere di zucchero semolato
Mezzo pacco di margarina
Mezzo bicchiere succo d'arancia
Grattugiamento sbuccia di mezz'arancia
1 tuorlo d'uova
1 bicchiere amido di mais
Mezzo pacco di lievito in polvere
In quantità di farina
Per la sopra;
1 albume d'uova
1 bicchierino di noce pestato

Nella ciotola da impastare si mettono margarina, zucchero semolato ed uova si miscelano bene.
Poi si aggiungono succo d'arancia , grattugiamento sbuccia d'arancia , amido , lievito in polvere e la farina finchè per avere un impasto che non si picica alle mani.
Si prendono i pezzi dall'impasto dimensione di noce. Poi questi pezzi si rotolano e si fanno passare prima dall'albume d'uova e poi dalla noce pestato.
Poi i biscotti preparati si filano nel vassoio oliato e si inseriscono nel forno e si cucinano finchè per cambiare il colore alla viola.
Si servirsi dopo aver freddati.

Nota: Nella preparazione di questo biscotto si possono usare noce oppure nocciole pestato.