



## Biscotto all'Arancia e Noce

Portakalli Cevizli Kurabiye



1 bicchiere di zucchero semolato  
Mezzo pacco di margarina  
Mezzo bicchiere succo d'arancia  
Grattugiamento sbucia 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 sbucia d'arancia , amido , lievito in polvere e la farina finchè per avere un impasto che non si picca 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.