



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

Biscotto jumbo con la Patata

Patatesli Jumbo Bisküvi



5 patate medie
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di zucchero in polvere
2 cucchiari di burro
4,5 bicchieri di farina
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito in polvere
Mezzo cucchiaino di sale

- # Il burro si scioglie e poi si lascia a freddare. patate si bolliscono e si sbuciano poi si grattugiano e si prendono in una ciotola profonda e si aggiunge latte poi si mescola bene.
- # In un'altra ciotola si mettono gli altri materiali e si mescolano.
- # Poi sopra della miscelata di patata si mette burro sciolto poi si aggiungono gli altri materiali durante impastamento.
- # Poi impasto si mette sul tavolo farinato e si apre poi si tagliano con il bicchiere oppure con lo stampo.
- # Poi i pezzi tagliati si filano nel vassoio oliato con distanza . Il vassoio si mette nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finche si cambiano i colori.
- # Si servirsi dopo aver fredatti.

Nota: Patata serve per farsi elastica d'impasto.