



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

Biscotti alla Farina di Mais

Mısır unlu Bisküvi



Mezzo pacco di burro
2 bicchieri di farina di mais
1 uovo
1 tuolo d'uovo
1 cucchiaino d'aceto
Mezzo bicchierino di sale
1 bicchiere di zucchero semolato
In quantità di farina
1 bustina di lievito in polvere
1 bustina di vaniglia
Per la sopra;
1 albume d'uovo

Nella ciotola da impastare si mettono burro, uova, tuolo d'uovo, aceto zucchero semolato e poi si mescolano bene.

Alla sopra si aggiungono vaniglia, lievito in polvere e si aggiunge la farina finchè per avere un impasto mezzo morbido.

Poi questo impasto si copre con nailone e si mette nello frigo ad aspettare circa per 20 minuti.

Dopo del tempo si leva dallo frigo e si apre sul tavolo farinato con il rullo di mezzo cm. e poi si tagliano con labocca di bicchierino oppure con lo stampo poi i biscotti preparati si filano nel vassoio oliato .

Alla sopra si mette dall'albume d'uovo e si mettono i pezzi d'impasto dimensione di noccioline.

Poi i vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina finchè si cambiano il colore alla viola.

Nota: Nella preparazione di questa ricetta si può usare anche succo di limone per il posto di aceto. Questi si fanno croccante dei biscotti.