



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

Biscotti Rullo alla Mandorle

Bademli Rulo Kurabiye



1 pacco di margarina
2 cucchiaini d'olio vegetale
1,5 bicchieri di zucchero semolato
Mezzo bicchiere di yogurt
1 bicchiere amido di mais
1 bustina di lievito in polvere
Inquantità di farina;
Per interno;
2 cucchiaini di cannella
1,5 bicchierini di mandorle pestato
2 cucchiaini di zucchero

Margarina morbida si mette nella ciotola da impastare e sopra si aggiungono zucchero semolato olio vegetale e yogurt e poi si mescolano .

Poi si aggiungono amido di mais, vaniglia, lievito in polvere e la farina setacciata finché per avere un impasto omogeneo.

Poi impasto preparato si mette ad una parte per riposare circa per 10 minuti.

E poi impasto riposato si divide in 8 pezzi uguali.

Ogni pezzo si apre dimensione di piatto da torta. Poi si tagliano in orizzontale.

Poi si filano nel vassoio oliato. Si cuociono finché diventano il colore d'oro.

Nota: Nella preparazione si usano in sem margarina ed olio vegetale diventano il croccante di più.