



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

Bella di Parigi al Sesamo

Susamlı Paris Güzeli



1 pcco di margarina
1 bicchierino di zucchero semolato
1 cucchiaino di nigella
1 bustina di vaniglia
1 quarto cucchailino di sale
Inquantità di farina

- # Sesamo si mette nella padella e si arrossisce finchè cambia il colore.
- # Poi si aggiungono margarina morbidata, zucchero semolato e si mescolano bene.
- # Alla sopra si aggiungono zucchero semolato, sale vaniglia nigella e sesamo poi si arrossiscono .
- # Poi si aggiunge la farina setacciata e si inizia ad impastare finchè per avere unimpasto omogeneo.
- # Poi si apre dimensione di mezzo cm. con il rullo. Poi si taglia impasto con il bicchierino oppure con lo stampo di biscotto.
- # Poi si piagano gli impasti che sono usciti a fuori dai finachi e si fa ugualmente finchè finiscono tutti i impasti .
- # Poi i biscotti preparati si filano nel vassoio con distanze.
- # Poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucinano finchè i biscotti prendono i coori viole.

Nota: Sesamo si può usare anche senza arrossimento.