



Biscotto di Fidanzato

Nişan Kurabiyesi



200 gr. di margarina
Mezzo bicchierino d'olio vegetale
1 bicchiere di zucchero
grattugiamento sbuccia di 1 limone
1 cucchiaino succo di limone
1 bustina di lievito in polvere
Inquantià di farina

- # Margarina morbida olio vegetale e zucchero si miscelano con miscelatore circa per 3 minuti.
- # Poi alla sopra si aggiungono succo di limone, grattugiamento sbuccia di limone, lievito in polvere e si aggiunge la farina setacciata finchè per avere un impasto omogeneo.
- # Poi dall'impasto si prendono i pezzi un'pò più grande dal none e si rotolano e alla sopra si schiaccia per un'pò.
- # Poi i biscotti si filano nel vassoio.
- # Poi il vassoio pronto si mette nel forno riscaldato a 190 gradi
- # Si cucinano finchè i biscotti diventano viole e croccante.

Nota: Questo biscotto si prepara nella cerimonia di fidanzamento in Turkmenistan.