



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

---

## Biscotto alla Noce in Quadrato

Cevizli Kare Bisküvi



1 pacco di margarina  
2 uova  
1,5 bicchieri di zucchero semolato  
2 cucchiaini di cacao  
1 bicchiere amido di mais  
1 bustina di lievito in polvere  
1 bustina di vaniglia  
1 pizzico di sale  
Inquantità di farina  
Per la sopra;  
7 -8 di albicocche secche  
1 bicchiere di noce pestata  
1 cucchiaio di cocco

- # Nella ciotola da impastare si mettono margarina , zucchero semolato uova e cacao poi si miscelano bene.
- # Sopra si aggiungono amido ,sale lievito in polvere mischiata con la farina e si inizia ad impastare per avere un impasto omogeneo.
- # Poi impasto preparato si apre secondo della grandezza di vassoio. E dopo aver preparato si mette nel vassoio.
- # Sopra si pizzicano cocco , noce ed albicocche macinate in fine. E si schiaccia alla sopra.
- # Poi si tagliano con il coltello dimensione scatola di fiammifero.
- # Poi si mette nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina circa per 10 - 15 minuti.
- # Si servono dopo aver freddato.

Nota: I materiali di sopra del biscotto si può preparare anche con gli altri materiali.