



## Nodo con Arancia

Portakallı Düğüm



1,5 bicchieri succo d'arancia  
1,5 bicchieri olio d'oliva  
1,5 bicchierini di zucchero semolato  
1,5 bicchierini amido di mais  
Grattugiamento mezzo arancia  
Mezza bustina di il evito  
Una bustina di vaniglia  
Mezzo cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per la sopra;  
Due cucchiali zucchero semolato

- # Nella ciotola da impastare se mettono succo d'arancia, olio d'oliva, zucchero semolato e se miscelano poi alla sopra si aggiungono tutti gli altri materiali tranne farina si miscelano.
- # Poi si aggiunge la farina finché per avere un impasto che non si picca nelle mani.
- # Dopo aver di pesato da l'impasto prendo una chi pezzi dimensione di noce e si mettono sul tavolo fare i nato Siro tolzano e poi si fanno i bastoncini un po' lungo del cucchiaino.
- # Dopo i bastoncini si fanno figure di U poi si fa il nodo.
- # Poi i biscotti preparati si fidano nel vassoio del forno odiato dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finché diventano i colori viole.
- # Dopo aver levato dal forno alla sopra si pizzica zucchero semolato.

Nota: E' importante di cucinare nel forno riscaldato. per questo motivo nel momento di preparazione biscotti il forno si deve essere riscaldato.