



Biscotto al Cumino

Kimyonlu Bisküvi



Mezzo pacco di burro (125gr.)
Un bicchiere di formaggio grattugiato
Un album d'uovo
Un cucchiaino di cumino
Mezzo cucchiaino di pepe nero
Mezzo cucchiaino di sale
Per la sopra;
Un tuorlo d'uovo
Un cucchiaio di sesamo

- # Il burro sciolto ed album e d'uovo si mette in una ciotola e si miscela ma poi alla sopra si aggiungono formaggio grattugiato sale Comino e pepe nero si miscelano.
- # Poi si aggiunge la farina finchè per avere un impasto omogeneo.
- # Poi italiano con lo stampo del biscotto oppure con la bocca del bicchierino dopo si filano nel vassoio oliato.
- # Alla sopra si mette tal turno d'uovo miscolata con l'acqua poi se pizzica in sesamo.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi se cucina finché i biscotti sia Rossi escono bene.
- # Servirsi in caldo oppure fresco.