



## Pasticcerie alla Carota

Havuçlu Kurabiye



Due carote  
Un pacco di margarina  
1,5 bicchieri zucchero semolato  
2 uova  
2-1 sbuccia di limone  
Un pacco di lievito  
Un bicchierino di pistacchi  
Un bicchiere amido di mais  
In quantità di farina

- # Le carote si sbucano e bolliscono nell'acqua poi prende in una ciotola profonda e se fa il purè con il Blender.
- # Alla sopra si aggiunge la margarina sciolta zucchero semolato e ad uova poi si mi c'erano bene tutti materiali con miscelatore.
- # Poi se aggiungono sbuccia di limone amido lievito e la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Ultimamente se aggiungono pistacchi testato e si continua a impastare.
- # Dall'impasto prendono dimensione di noce se rotolone si schiaccia per un po' dalla sopra.
- # Poi si filano nel vassoio oliato.
- # Si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché prendono il colore chiaro.
- # Servirsi dopo aver freddato.

Nota: Questa ricetta si può preparare anche a con usare un fetto di zucca.