



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

Biscotto d'Inglese con Uva

Üzümlü İngiliz Bisküvisi



Mezzo pacco di burro
1 bicchiere di zucchero semolato
1 bicchierino di uva secca
1 bustina di vaniglia
1 uova
1 bustina di vaniglia
1 pizzico di sale
In quantita di farina

- # Burro sciolto uova e zucchero semolato si mettono in una ciotola e si miscelano.
- # Alla sopra si aggiungono vaniglia miscelata con la farina sale e la farina poco poco finche per avere un impasto mezzo morbido.
- # Ultimamente si aggiunge uva lavato.
- # Impasto si apre con il rullo larghezza di mezzo cm.
- # Bocco di bicchiere si taglia impasto e cosi si avranno i pezzi piccoli. I pezzi rimasti si rrotolano e si fanno ugualmente.
- # I biscotti si filano nel vassoio oliato.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finche arrossiscono bene.

Nota: Si preferisce di usare il burro nella questa ricetta.