



Biscotto di Girit con Gomma

Sakızlı Girit Kurabiyesi



1 bicchiere olio d'oliva
1 bicchiere yogurt
1 bicchiere di zucchero a velo
2-3 pezzi di gomma
1 pacco di lievito in polvere
In quantità di farina
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo

- # In una ciotola profonda si mettono yogurt albumi d'uovo olio d'oliva e zucchero a velo si miscelano con una forchetta.
- # Alla sopra si aggiungono lievito in polvere miscelata con la farina e gomma pestato. Però si aggiunge la farina finché per avere un impasto si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo liquido.
- # Il dito sfoglia con olio d'oliva e si prendono i pezzi dall'impasto dimensione di noce si rotolano e si sfilano nel vassoio del forno.
- # Alla sua opera si mette dal tuorlo d'uovo poi il vasaio si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucina fin che arrossiscono bene i biscotti.

Nota: E' normale di deformare i biscotti nel momento di cucinamento. Questa diventa dall'impasto mezzo liquido.