



## Biscotto di Nevica

Karyağdı Kurabiyesi



1 pacco di burro  
1 bicchiere di zucchero a velo  
1 uova  
1 bicchiere di mandorle pestate  
2 cucchiaini di cacao  
1 bustina di vaniglia  
1 bustina di lievito in polvere  
1 pizzico di sale  
In quantità di farina  
Per la sopra;  
3 cucchiaini di miele  
3 cucchiaini di cocco

- # Burro sciolto zucchero e uova si miscelano con una miscelatore alla sopra se aggiungono cacao mandorle pestate e sale si miscelano ancora per breve tempo.
- # Dopo si aggiungono vaniglia lievito mi gelato con la farina e la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di noce e non si schicciano forte. Poi si filano nel vassoio lato
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi circa per 15-20 minuti. Dopo di questo tempo si leva dal forno si lascia a freddare.
- # Sopra dei biscotti freschi prima si affonda nel miele dopo alla sopra si pizzica il cocco.
- # Servirsi dopo aver freddato.

**Nota:** Per il posto di miele si può usare anche marmellata.