



## Biscotto di Damasco

Şam Kurabiyesi



3 cucchiai margarina di scatola  
2 uova  
1 sbuccia di limone grattugiato  
1,5 bicchieri di zucchero semolato  
3 cucchiai di yogurt  
1 pizzico di sale  
1 cucchiaino di carbonato  
In quantità di farina  
Per la sopra;  
1 cucchiaino di zucchero

- # La margarina si scioglie.
- # Alla sopra si aggiungono zucchero semolato yogurt grattugiato di limone poi si miscelano bene.
- # Poi si aggiunge carbonato miscelato con sale. Poi si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Il forno si accende prima di figurarsi l'impasto.
- # Dall'impasto si prende i pezzi dimensione di limone si rotolano e ppi si filano nel vassaio olaito.
- # Alla sopra si bandisce l'acqua con la spazzolina poi si pizzica zucchero.
- # Si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina finché arrossisce bene.

Nota: Caratteristica di questa ricetta Siriana èd usare la margarina di scatola.