



Biscotto di Mandorle Piccante Bucarda

Yalancı Aci Badem Kurabiyesi



1 pacco di margarina
2 cucchiali di zucchero
1 bustina di lievito
In quantità di farina
Per interno;
2 bicchieri di nocciole pestati
1,5 bicchieri di zucchero
2 albumi d'uovo

- # Margarina yogurt e zucchero si miscelano.
- # Alla sopra si aggiungono lievito e la farina finché per avere un impasto non si appiccica alle mani.
- # Impasto preparato si lascia per 10 minuti in questo momento nocciole zucchero ed albumi d'uovo si miscelano.
- # Impasto preparato si condivide 12 pezzi uguali ogni pezzo si apre dimensione del piattino di tè.
- # Il mezzo degli impasti si mette dalla miscelata preparata dopo dai fianchi si piegano verso al centro poi si rotolano Ed ultimamente si schiaccia con le mani.
- # I biscotti preparati si filano nel vassoio oliato poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché diventano il colore viola.
- # Servirsi dopo freddati.

Nota: Questo biscotto si può rimanere fresco anch'era una settimana.