



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

---

## Biscotto di Mandorle Piccante Bucarda

Yalancı Acı Badem Kurabiyesi



1 pacco di margarina  
2 cucchiari di zucchero  
1 bustina di lievito  
In quantità di farina  
Per interno;  
2 bicchieri di nocciole pestate  
1,5 bicchieri di zucchero  
2 albume d'uove

- # 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 albume 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 anche una settimana.