



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

Biscotto con Tè

Çaylı Kurabiye



1 pacco di margarina
3 cucchiaini olio vegetale
1 uovo
6 cucchiaini di zucchero semolato
1 cucchiaino di tè
1 bustina di lievito
In quantità di farina

- # Margarina olio vegetale uova e zucchero semolato si miscelano.
- # Alla sopra si aggiungono lievito miscelato con la farina e tè poi si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Dall'impasto preparato si prendono i pezzi dimensione di noce poi si fanno i buchi in mezzo.
- # I biscotti preparati si filano nel vassoio oliato.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina circa per 10-12 minuti.
- # Servirsi in caldo o fresco.

Nota: In questa ricetta non si aggiungono gli altri materiali per sentire il gusto di tè come cannella oppure vaniglia .