



Biscotto di Nonno Papa

Dede Baba Pastası



2 uova
1 albumi d'uovo
1 bustina di margarina
1 bicchiere di zucchero
4 cucchiali di yogurt
1 bustina di vaniglia
In quantità di farina
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 noce

- # Primamente il vassoio si voglia con il burro.
- # Dopo si miscelano margarina rimasta uove albumi d'uovo yogurt e zucchero.
- # Dopo si aggiungono vaniglia lievito e Farina finché per avere un impasto omogeneo.
- # Dopo si coperta impasto preparato e si mette nello frigorifero per 40 minuti.
- # Dopo 40 minuti si prendono i pezzi dal l'impasto preparato dimensione di uova. Si rotolano.
- # I pezzi preparati si fidano nel vassoio oliato. Alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo.
- # Si mette una noce sopra di ogni biscotto preparato.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 185 gradi circa per 30 o 35 minuti.

Nota: Questo biscotto è riservato della città di Kars. Si può aspettare anche per lungo periodo senza deformare.