



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

Biscotto Bagnato

Islak Kurabiye



200 gr di margarina
1 tazza di caffè olio vegetale
1 tazza di caffè cacao
1 uovo
1 bicchierino zucchero semolato
1 pacco di lievito in polvere
1 bustina di vaniglia
In quantità di farina
Per lo sciroppo;
1 bicchiere di zucchero
1,5 bicchieri d'acqua

- # L'acqua zucchero si mette nella ciotola e si pollice per una schiumata poi si lascia a freddare.
- # Burro sciolto olio vegetale uova zucchero se mollato e cacao si miscelano con il dito.
- # E dopo si aggiungono lievito vaniglia e farina finché per avere un impasto omogeneo.
- # Dopo prendono i pezzi grandezza di noce da l'impasto preparato e si rotolano e poi se schiacciano.
- # I biscotti preparati si filano nel vassoio oliato.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché diventano bene croccante.
- # Aspetta per 5 minuti dopo aver tolto dal forno e poi si aggiunge lo sciroppo.
- # Si aspetta minimo per 2 ore prima di servirsi.

Nota: Essere croccante dei biscotti significa di cucinati bene.