



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı 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.