



Tempesta di Sabia

Kum Fırtınası



Mezzo pacco di margarina
1 bicchierino di olio vegetale
1 uova
1 bicchiere di zucchero semolato
1 bustina di lievito in polvere
In quantità di farina
Per la sabia;
2 cucchiai di zucchero semolato
1 cucchiaio di cacao
1 bustina di vaniglia

- # Nella ciotola si mette burro zucchero semolato e si miscela con il dito.
- # Si aggiungono olio vegetale e uova. Si miscelano finchè diventa bene liscio. Alla sopra di aggiunge la farina setacciata.
- # Dal impasto preparato si pendono i pezzi grandezza di noce. Si rotolano e si schiacciano. Poi si filano nel vassao oliato.
- # Poi i biscotti preparato si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi. Si cucinano finchè diventno il core viola.
- # Poi si miselqno cacao vaniglia e zucchero semolato.
- # Sopra sei biscotti si mette dalla sabia preparata con il filtro di tè.
- # Si servirsi tra 10 minuti.

Nota: In questa ricetta per il posto di cacao si può usare anche caffè filtrato in fine.