



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

Tempesta di Sabia

Kum Firtinası



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 cucchiaini di zucchero semolato
1 cucchiaino 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 finché 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 vassoio oliato.
- # Poi i biscotti preparato si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi. Si cucinano finché diventano il colore viola.
- # Poi si miscelano cacao vaniglia e zucchero semolato.
- # Sopra sei biscotti si mette dalla sabia preparata con il filtro di tè.
- # Si servono tra 10 minuti.

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