



## Biscotto con Salsa

Salçılı Kurabiye



Mezzo pacco di margarina  
Una tazzina di caffè olio d'oliva  
Un tuorlo d'uovo  
Un cucchiaio salsa di pomodoro  
Un cucchialino salsa di pepe  
Un pacco di lievito  
Un cucchialino di sale  
Un cucchialino di cumino  
Un cucchialino di timo  
In quantità di farina  
Per la sopra;  
Un albume d'uovo  
Due cucchiali di aneto

# Nella ciotola da impastare si mettono margarina olio d'oliva tuorlo d'uovo e le salse di pepe e pomodoro e si miscelano con miscelatore.

# Alla sopra si aggiungono sale cumino timo farina e lievito. Così si avrà un impasto mezzo morbido.

# Dall'impasto si prendono i pezzi grandezza di noce e si rotolano poi si muovono dal albumen d'uovo dopo dentro di aneto poi si filano nel vassoio.

# Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi per 10 minuti.

# Servirsi dopo aver freddato.

Nota: Se volendo di avere piccante si usa solamente salsa di pepe.