



Bicotto di Alacati

Alaçatı Kurabiyesi



2 cucchiai di burro (125 gr)
1 bicchierino olio d'oliva
1 albumone d'uovo
1 cucchiaino sottaceto di uva
Mezzo bicchiere di lievito
1 cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio di aneto

Nella ciotola da miscelare si mettono lievito albumone d'uovo olio d'oliva e burro sale ed aceto poi si miscelano con il dito.

Alla sopra si aggiungono carbonato e farina finché per avere un impasto mezzo morbido.

Poi dal impasto si prendono i pezzi dimensione di noce. E si rotolano.

I biscotti si filano nel vassaio oliato. Alla sopra si mette tuorlo d'uovo. Ed alla sopra si pizzica aneto.

Il forno si riscalda a 190 gradi poi il vassaio si inserisce nel forno e si cucina circa per 15 minuti.

Servirsi in fresco.

Nota: Alacati è una città bella della provincia di Izmir.