



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

Medenki

Medenki



2 uova
1 bicchieri zucchero
1 bicchiere olio vegetale
Mezzo bicchiere di yogurt
2 cucchiaini di miele
3 cucchiaini di cannella
1 cucchiaino di carbonato
In quantità di farina

- # Nella ciotola profonda si rompono le uova alla sua frase aggiungono zucchero miele e yogurt.
- # Se mi Celano pene quello miscelatore finché lo zucchero si scioglie.
- # Con la sua pressa aggiungono un po' farina carbonato e cannella se miscelano.
- # Dopo che aggiungi alla farina finché per arrivare alla coerenza.
- # Impasto preparato si mette sul tavolo fare in auto e da l'impasto prendono i pezzi grandezza di noce e si rotolano.
- # I pezzi rotolati si filano nel vassoio oliato.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucina per 15 minuti.
- # Servirsi fresco oppure freddo.

Nota: Medenki è un biscotto di Bulgaria.