



## Biscotto con Cannella e Noce

Tarçınlı Cevizli Kurabiye



1 pacco di margherina  
2 bicchierini zucchero a velo  
4 bicchieri di farina  
3 uova  
1 pacco di polvere lievitante  
1 pacco di vaniglia  
Per la sopra;  
100 gr. di noci  
1 cucchiaio di cannella

- # Si separano albumi di un uovo dal tuorlo.
- # 2 uova ed un tuorlo d'uova , margherina e zucchero a velo si miscelano.
- # Sopra di questa miscela si aggiungono farina, polvere lievitante e vaniglia .
- # Dall'impasto si raccolgono i pezzi grandezza di una noce.
- # Quelli pezzi si fanno tuffarsi prima nell'albumi d'uova poi nella cannella miscelata con noce.
- # I biscotti si miscelano nel vaso olio oliato.
- # Si cucinano nel forno riscaldato.

Nota: Per il cucinamento di questi biscotti il riscaldamento del forno deve essere tanto per questo il forno si accende durante preparazione dei biscotti così arriva il calore del forno minimo a 210 gradi.