



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

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 cucchiaino di cannella

- # Si separano albume 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.
- # Questi pezzi si fanno tuffarsi prima nell'albume d'uova poi nella cannella miscelata con noce.
- # I biscotti si miscelano nel vassoio oliato.
- # Si cuociono nel forno riscaldato.

Nota: Per il cucinamento di questi biscotti 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.