



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

Biscotto con Uva

Üzümlü Kurabiye



Mezzo pacco di margherina
2,5 bicchierini di zucchero a velo
2 uove
1 bicchierino d'uva
1 bicchierino pestata di noci
Abbastanza farina
Mezzo pacco di polvere lievitante
1 pacco di vaniglia

- # Zucchero a velo e margherina si miscelano con miselatore .
- # S'impasta dopo aver aggiunti uva e farina .
- # Poi s' aggiungono gli altri ingredienti e si miscela .
- # Si raccolgono dei pezzi dall'impasto e si fanno le figure diverse.
- # S'inseriscono nel vassoio e si cucinano nel forno riscaldato a 200 gradi per 17 - 20 minuti.

Nota: In questa ricetta si può mettersi grattugiata sbuccia di un limone e vaniglia. In questo momento s'aggiungono gli altri ingredienti dopo aversi miscelati zucchero a velo, margherina e sbuccia di limone.