



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

Biscotto con Arancia

Portakallı Kurabiye



200 grammi margherina o burro
1 uova
2 cucchiaini zucchero a velo
1 arancia
1 bicchiere amido di mais
4 bicchieri di farina
1 cucchiaino di carbonato
1 tazzina di caffè zucchero polverato

- # Arancia si grattugia con la sbuccia e dalla sera si bagna con zucchero polverto.
- # Burro si miscela con zucchero poi si aggiungono zucchero aranciata, amido, uova, zucchero a velo e carbonato.
- # S'impastano finche diventa perfetta miscelata.
- # Poi questa miscela si riposa per 1 ora nello frigo.
- # Si prendono i pezzi dall'impasto come la grandezza di noce e poi questi pezzi si rotolano e si schiacciano con le mani.
- # Poi questi biscotti s'inseriscono nel vassoio oliato.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 200 gradi senza violarsi tanto.

Nota: E' meglio aggiungersi la farina quanto serve all'impasto per il posto di mettersila tutta.