



Biscotto a Luna

Hilal Kurabiye



1 pacco di margherina
2 bicchierini zucchero a velo
2 bicchieri di farina
1 pacco di vaniglia
1 pacco di lievito polverante
1 bicchiere noce pestata
1 cucchiaio di zucchero a velo

- # Si aggiungono farina e polvere lievitante nello zucchero e margherina lievitante .
- # Dopo aver l'impastato si lascia a riposare per 20 minuti.
- # I finachi mette noci , e poi si rotola come rullo, si schiaccia ai fianchi , così si da la figura di luna.
- # I biscotti si filano nel vassoio oliato.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi senza violarsi troppo.
- # Si miscelano 1 cucchiaio di zucchero a velo e 1 pacco di vaniglia , si inseriscono poi si mettono in un filtro, e si mettono sopra dei biscotti tolti dal forno.
- # Si fa servirsi dopo raffreddati.

Nota: La vaniglia si può mettersi anche nell'impasto, ma se si usa così allora si sente di più il gusto.