



## Biscotto a Nonno

Dedem Kurabiyesi



1 pacco di margherina (250 gr.)  
4 uova  
1,5 bicchieri di zucchero polverato  
6 bicchieri di farina  
1 cucchiaino di carbonato  
50 mandorle

Un giorno sono andato a vicino l'impastava in cucina. Ho chiesto "Cosa fai?" "Faccio il biscotto a te che verresti" Ho seguito attentamente tutti i movimenti. Testimoniavo prima volta di preparazione il biscotto nel mondo mio. Dopo averlo finito ha dato a me tutti i biscotti caldi, erano buoni. Poi mi ha detto che "Ho preso la ricetta dal radio, mi fai anche tu quando sei cresciuta." Sono cresciuta però lui non ha potuto vedermi. Il ricordo di mio nonno in ritardo.

- # Zucchero polverato e uova si miscelano ugualmente come della torta.
- # Dopo aver sciolto lo zucchero si aggiunge la margherina.
- # Poi sopra si aggiunge la farina piano piano e poi si aggiunge anche carbonato e si miscela così si avrà un'impasto mezzo duro.
- # Dopo aver riposato l'impasto per mezz'ora, si tolgono i pezzi grandezza di noce poi si rotolano con le mani.
- # Dopo aver fatto tutti i biscotti poi s'infilano nel vassoio oliato con le distanze.
- # In mezzo d'ogni biscotto si mette mandorle in verticale.
- # Si inserisce nel forno riscaldato (200 gradi) si cucina per (25 minuti)
- # I biscotti dopo aver tolto dal forno s'aspetta a freddare e poi si servirsi.

Nota: Lo zucchero polverato se non si scioglie bene i biscotti non si gonfiano.