



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

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 .
- # S'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 servono.

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