



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

Biscotto con Noicciola

Fındıklı Kurabiye



1 pacco di margarina (250 gr.)
2 bicchierini di nocciole pestate
3,5 bicchierini di zucchero a velo
3 bicchierini amido di mais
3 bicchierini di farina
1 cucchiaino di polvere lievitante
100 gr. cioccolato al latte
3 cucchiari di latte

Zucchero a velo si aggiunge nella margarina morbidata. Si mischiano bene con il dito.
Sopra si aggiungono piano piano farina e amido. Si avrà un impasto perfetto.
Sopra del impasto si aggiungono nocciole pestate e lievito polverante.
Poi l'impasto si lascia riposare per mezz'ora coperto.
Poi si prendono i pezzi dimensione di noce dall'impasto. Prima si rotolano poi si schiacciano.
Poi si filano bene nel vassoio oliato con le distanze (si mette 32 biscotti).
Si cuociono nel forno riscaldato a 175 gradi finché si dorano per un po' e si crepano.
Durante raffreddamento dei biscotti, cioccolato si rompe in una pentolina sopra si aggiunge latte . Poi ce ne si
inserisce sopra di una tazza che dentro essete l'acqua bollente.
Dopo aver sciolto del cioccolato metà dei biscotti si mettono dentro della pentolina . Poi per asciugarsi i
biscotti si prendono sopra di griglia.
I biscotti asciugati si serviranno.

Nota: Questo biscotto è un tratto buono anche senza mettersi nel cioccolato.