



## Biscotto con Nocciola

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 polevere lievitante  
100 gr. cioccolato al latte  
3 cucchiai di latte

- # Zucchero a velo si aggiunge nella margarina morbidata. Si miscelano bene con il dito.
- # Sopra si aggiungono piano piano farian e amido. Si avrà un impasto perfetto.
- # Sopra dell'impasto si aggiungono nocciole pestate e lievito polverante.
- # Poi l'impasto si lascia riposare per mezz'ora coperta.
- # Poi si prendono i pezzi dimensione di noce dall'impasto. Prima si rotolano poi si schiacciano.
- # Poi si filano bene nel vaso olio con le distanze (si mette 32 biscotti).
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 175 gradi finché si violano per un po' e si crepano.
- # Durante raffreddamento dei biscotti, cioccolato si rompe in una pentolina sopra si aggiunge latte. Poi cezve si inserisce sopra di una tazza che dentro esiste 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.