



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

Biscotto al Fungo

Mantar Kurabiye



Mezzo pacco di margarina (125 gr.)
1 uova
1,5 zucchero a velo
1,5 bicchieri di farina
1,5 bicchieri amido di mais
1 bustina di vaniglia
1 bicchierino di polvere lievitante
1 cucchiaino di cacao

- # Si miscelano bene con il dito margarina mmorbidata, zucchero avelo, uova in una ciotola.
- # Sopra della miscelata si aggiunge la farina setacciata ed amido di mais durante l'impastando. Poi si metteno lievito polverante e vaniglia.
- # si avra l'impasto un pò duro che non si picica nelle mani poi si lascia a riposare per mezz'oretta (coperta).
- # Si prendono i pezzi dimensione di noce dall'imapstop riposato . Si rotolano e poi si filano nel vassoio oliato.
- # Dopo aver preparato tutti i biscotti cosi si prende una baottoglia di soda peimamente la bocca di bottiglia si mette dentro di cacao poi si metet sontpra dei biscotti cosi in mezzo dei biscotti divno cacao.
- # Si fanno ugualmente per tutti i biscotti.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 200 gradi finchè i biscotti rimangono i bianchi.
- # Si servirsi dopo aver freddati.

Nota: In questo biscotto si può usare pistacchi pestati finemente per il posto di cacao.