



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

Biscotti con Zenzero

Zencefilli Kurabiye



250 gr. di margarina (1 pacco)
1 uova
4 bicchierini amido di mais
4,5 bicchierini farina
3 bicchierini zucchero a velo
5 cucchiaini polvero di zenzero
Mezzo cucchiaino di sale
1 bicchierino di sesamo

Si rompono le uova, si separano tuorlo ed albume.

Nella ciotola si mettono margarina morbidata, tuorlo d'uova, metà del albume d'uova, zucchero a velo e sale si miscelano con il dito.

Sopra si aggiungono amido e farina durante impastimento. L'ultimamente si aggiungono polvero di zenzero e lievito polverante, si impastano bene.

L'impasto si lascia a riposare per 20 minuti.

Dall'impasto si prende il pezzo un po' più grande dalla noce. Si fanno con le mani rotondo. Poi si schiaccia per un po'. Prima si mette nel tuorlo d'uovo poi si mette nel sesamo che sul tavolo.

Dopo aver preparato tutti biscotti così, si filano nel vassoio oliato come le distanze.

Prima il forno si riscalda bene (200 gradi). Poi il vassoio di biscotti si inserisce nel forno, si cucinano per un tempo finché violano.

Si servono dopo aver freddato.

Nota: Zenzero, contiene olio essenziale e resina. L'ingrediente principale delle medicine mal d'auto.