



Biscotto di Sequestro Attività

Nöbet Kurabiyesi



1 pacco di margarina (250 gr.)
Mezza tazina di caffè olio di girasole
4 cucchiali bevande polverata di fiore
Zucchero a velo un pò di più di 1 bicchiere
2 bicchieri di farina
2 bicchieri amido di mais
2 bicchierini polvere lievitante
1 bustina di vaniglia

La margarina morbidata si mette nella ciotola da impastare, sopra si aggiungono zucchero a velo , e polvera di bevande fiore. Si miscelano con il dito.

Sopra si aggiungono lio di girasole, vaniglia, lievito polverante e piano piano la farina e amido. Si impsatano bene.

Si avra un impasto viola mezzo duro. Si inscerisce parte sotto dello frigo per riposare 20 minuti.

L'impasto riposato si condivide in 4 pezzi. Ogni pezzo si schiaccia con le mani si rotolano. Poi su un tavolo si allungano con el mani si fanno come bastoncino.

Si taglia con il coltello distanza di 2 dita.

Si fanno ugulae anche gli altri 3 pezzi d'impasto.

Si filano nel vassoio oliato con disatanze.

Si cucinano nel forno rper un pò iscaldato a 200 gradi senza perdesri il colore viola.

Si può servirsi dopo aver freddato. Se si tartta per i giorni prossimi diventano meglio.

Nota: Originale di questo biscotto, si fa dallo zucchero viola di sequestro attività per questo ha preso questo nome.